www.homeelectric.de

Betriebsanleitung (Original) ***2-24***
Operating Instructions ***25-47***
Instructions d'utilisation ***48-70***
Bedieningshandboek ***71-93***

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)
(Please keep for future use)
(A conserver pour uitilisation ultérieure)
(S.v.p. bewaren voor toekomstig gebruik)

Aufschnitt - Maschine
Slicing Machine
Trancheur à jambon
Snijmachine

☐ **EURO 2200** ☐ **EURO 2210** ☐ **EURO 2250**
☐ **EURO 2260** ☐ **EURO 2500** ☐ **EURO 2560 S**
☐ **EURO 3000** ☐ **EURO 3060**

Maschinen-Nr./Machine-No./No.de la machine/Machinennr.: _____

Baujahr/Constr. Year/Année de construction/Bouwjaar: _____

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Tel. 02932 / 97030 Fax: 02932/970390
email: info@graef.de Internet: www.graef.de

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Inhalt

1	Sicherheit	4
2	Beschreibung, Technische Daten	7
3	Transport, Aufstellen	9
4	Bedienen	10
5	Reinigen	12
6	Wartung	15
7	Messer schärfen	15
8	Fehler beseitigen	18
9	Ersatzteile	18
10	Garantie	19
11	Konformität	20
12	Pflegeplan	21

1 Sicherheit

1.1 Einführung

Die Aufschnitt-Maschinen EURO 2200/2210/2250/2260, sowie EURO 2500/2560S/3000/3060 sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung und -abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren für
- die Gesundheit des Bedieners
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen
- für ihre Tätigkeit ausgebildet / eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten

1.2 Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:

Warnung!
bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten.

Vorsicht!
bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen eintreten.

Wichtig!
bezeichnet Anwendungstips und andere besonders wichtige Informationen.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt-Maschinen EURO 2200/2210/2250/2260/2500/2560S, sowie 3000/3060 sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B.

- Wurst, Rouladen, Fleisch, Schinken, Käse (EURO 2250 - Brot) bestimmt.

Schneiden Sie Lebensmittel nicht in gefrorenem Zustand.
Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. (Seite 5)
Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs- Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.4 Emissionen

Typ	Geräuschpegel in dB(A)
EURO 2200 EURO 2210 EURO 2250 EURO 2260 EURO 2500 EURO 2560 S EURO 3000 EURO 3060	unter 70

1.5 Gefahrenquellen

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Restehalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Restehalter angehoben ist, besteht die Gefahr, dass er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Restehalter daher stets, um das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken. Die Aufschnitt-Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6 Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Austaster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich. Die Maschine muß standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter 2.2 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

1.7 Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Maschine dürfen nur Personen arbeiten,
- die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben
- die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden,
- die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygiene-vorschriften unterrichtet wurden. (Seite 6)

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden. (Mechaniker, Elektriker)

Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten

1.8 Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften.
Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutz-handschuhe mit Pulsschutz.

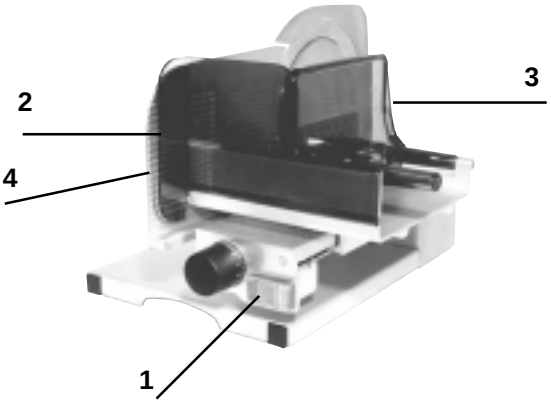
1.9 Schutzeinrichtung

Pos	Einrichtung	Funktion
1	Aus-Taster	sofortiges Ausschalten
2	Daumenschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Pos	Einrichtung	Funktion
3	Zwangsgeführter Restehalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist.

Ist der Anschlag zwangsverriegelt (abgeklappter Schlitten), darf der Einstellknopf für die Schnittstärke nicht betätigt werden. Gefahr der Zerstörung der Anschlagverstellung !



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen
- täglich vor Arbeitsbeginn
- nach jeder Wartung oder Reparatur

Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen. (Seite 7)
Das Entfernen, Verändern oder Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

1.10 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten Aus-Taster drücken.

1.11 Vor der ersten Inbetriebnahme

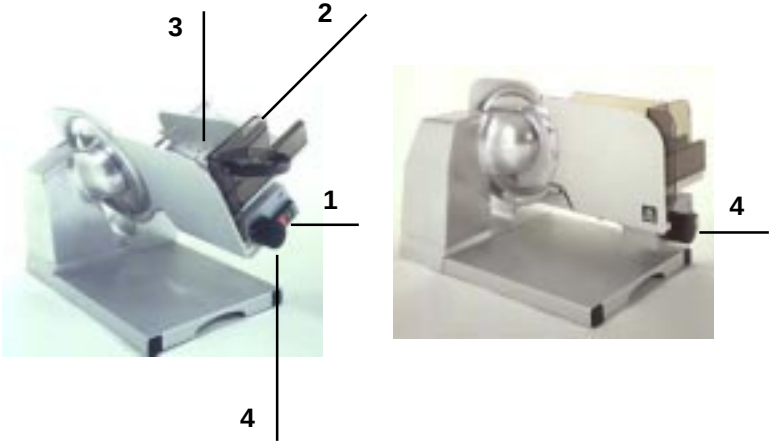
Prüfen Sie

- die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2.1 und 2.2

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2 Beschreibung, Technische Daten

2.1 Übersicht



1 Ein- / Austaster
2 Anschlagplatte / Daumenschutz
3 Schlitten mit Restehalter
4 Einstellknopf für Schnittstärke

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

2.2 Technische Daten

	EURO 2200/2210	EURO 2250	EURO 2260	EURO 2500	EURO 2560 S	EURO 3000	EURO 3060
Abmessungen	500x375x350	500x420x350	500x375x350	515x430x370	515x410x370	575x420x395	575x410x395
Gewicht	ca. 19,3 KG	ca. 19 KG	ca. 19,3 KG	ca. 20,5 KG	ca. 21 KG	ca. 21,3 KG	ca. 22 KG
Messerdurch-messer	220 mm	220 mm	220 mm	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm
Schnitthöhe	155 mm	155 mm	155 mm	165 mm	165 mm	190 mm	190 mm
Schnittlänge	210 mm	210 mm	300 mm	210 mm	220 mm	230 mm	230 mm
Schnittstärke	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm

Elektrische Daten

Netzspannung / Frequenz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz Drehstrom 400 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	EURO 2200/2210/2250/2260 EURO 2500/2560 S/3000/3060 ca. 300 W
Betriebszeit EURO 2560 S	Dauerbetrieb
Absicherung EURO 3000/EURO 3060	10 A träge

Zubehör

Betriebsanleitung

Zweischeiben-Spezialmesserschärfer (nicht bei EURO 2250/2260)

Spezialöl

3 Transportieren, Aufstellen

3.1 Transportieren

Die Aufschnitt-Maschinen wiegen je nach Typ (siehe 2.2) ca. 18-22 Kg. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen. Stellen Sie die Schnittstärke vor dem Transport unter -0-, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen.
Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

ausreichend stabil, standsicher, eben , waagerecht.
ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
Platzbedarf nach folgender Aufstellung
Für optimale Nutzung sind die aufgelisteten Maße vorzusehen.

Modell	Standfläche	Arbeitsfläche
EURO 2200/2210	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 670x430 mm
EURO 2250/2260	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 670x470 mm
EURO 2500	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 685x470 mm
EURO 2560 S	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 680x380 mm
EURO 3000	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 715x500 mm
EURO 3060	wenigstens 460x320 mm	wenigstens 720x440 mm

Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

3.3 Anschliessen

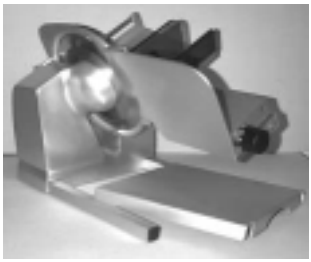
* Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
* Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
* Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4 Prüfen der Maschine

* Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
* Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage. (vergleiche 3.2)

3.5 Drehrichtung prüfen

* Prüfen Sie die Drehrichtung des Messers.
* Das Messer muß sich auf Sie zu (zum Anschlag) bewegen.
* Wenn sich das Messer nicht richtig dreht, den Fasenwender im Stecker um 180 Grad drehen, oder durch einen Elektriker eine Fase wechseln lassen.
* Prüfen Sie die Drehrichtung erneut.



4 Bedienen

4.1 Vor der Inbetriebnahme

* Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
* Reinigen Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.2 Schneiden

Warnung !
Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden.
Nicht in das laufende Messer greifen!

Schneidgut stets mit dem Restehalter halten. Restehalter ausschließlich am Griff festhalten.

* Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
* Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
* Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und schieben Sie es gegen die Anschlagplatte
* Drücken Sie den Restehalter
  - bei großen Stücken oben auf das Schneidgut
  - bei kleineren Stücken seitlich gegen das Schneidgut
* Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
* Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

4.3 Reste schneiden

* Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
* Abgebundenes Ende abschneiden
* Schneidgut an der Schlittenrückwand so anlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Restehalterplatte liegt.
* Restehalter anheben, hinter den Rest setzen
* Drücken Sie den Rest mit dem Restehalter gegen die Anschlagplatte
* Legen Sie den Daumen hinter den Daumenschutz und halten Sie den Griff nur mit den Fingern.
* Drücken Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

4.4 Maschine ausschalten

* Drücken Sie den roten Aus-Taster.
* Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.

5 Reinigen

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

Warnung !
Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.

Wichtig !
Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung agressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen !

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

5.1 Vorbereiten

* Drücken Sie den roten Aus-Taster
* Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
* Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Stirnseite des Messers abgedeckt.

5.2 Schlitten abklappen

Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorn, über den Druckpunkt der Feder hinaus und klappen Sie ihn dann zur Seite weg.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Wichtig !
Der Schlitten kann nur abgeklappt werden, wenn der Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht ist.

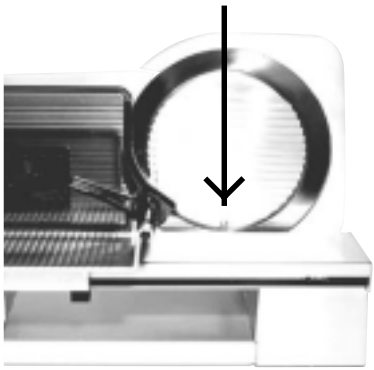
5.3 Spitzenplatte entfernen (Nur bei EURO 3000/3060)

Vorsicht !
Verletzungsgefahr. Die Spitzen der Platte sind scharfkantig. Schutzhandschuhe anziehen.

* Drehen Sie die schwarze Rändelschraube los.
* Nehmen Sie die Waffelmusterplatte von der Restehalterplatte ab.

5.4 Messerabdeckplatte abnehmen (nicht bei EURO 2250)

* Ziehen Sie Schutzhandschuhe mit Pulsschutz an.
* Klappen Sie den Restehalter hoch.
* Setzen Sie einen passenden Stift oder Schraubenzieher in die Aussparung der Messerabdeckplatte.
* Drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersinn heraus.



5.5 Restehalterplatte abnehmen

Wichtig !
Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie die Restehalterplatte nur bei abgenommenen Schlitten entfernen.

* Klappen Sie den Restehalter hoch.
* Drücken Sie den Spreizhalter der Restehalterplatte zusammen.
* Ziehen Sie die Restehalterplatte ab.

5.6 Bodenplatte

Die Aufschnittmaschinen sind mit einer abnehmbaren Bodenplatte ausgerüstet. Diese kann zur Reinigung zum Bediener hin von der Maschine abgenommen werden.

5.7 Maschine reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.

Vorsicht !
Verletzungsgefahr ! Schutzhandschuhe benutzen !

Wichtig !
Teile nicht aufeinanderlegen. Gefahr der Beschädigung.

Reinigen Sie das Messer mit einem Leinenlappen vorsichtig aussen und innen.
Den Zwischenraum zwischen Messer und Messerschutzring reinigen Sie am besten folgendermassen:

Nehmen Sie ein Stück (ca.20x20 mm) eines Bierdeckels, je nach Abschliff des Messers einlagig oder mehrlagig. Befeuchten Sie dieses Stück. Führen Sie dieses Stück in den Zwischenraum des Messers zum Anschlag ein. Schalten Sie die Maschine ein, und lassen Sie das Bierdeckelstück ein paar Mal durchlaufen. Reinigen Sie alle Flächen der Maschine.

Vorsicht !
Halten Sie den abgeklappten Schlitten beim Reinigen des Schlittenprofils fest. Der Schlitten könnte zurückklappen.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Nur bei EURO 3000/3060

Reinigen Sie die Messerabdeckplatte, die Bodenplatte und die Waffelmusterplatte. Die Spitzen der Waffelmusterplatte können Sie am Besten mit einer Bürste unter fliessendem Wasser reinigen.

5.8 Zusammenbau

* Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie sie entgegen den Uhrzeigersinn fest.
* Setzen Sie die Restehalterplatte in den Restehalter ein.
* **EURO 3000/3060 >** Befestigen Sie die Waffelmusterplatte an der Restehalterplatte.
* Klappen Sie den Schlitten zurück.
* Setzen Sie die Bodenplatte ein.

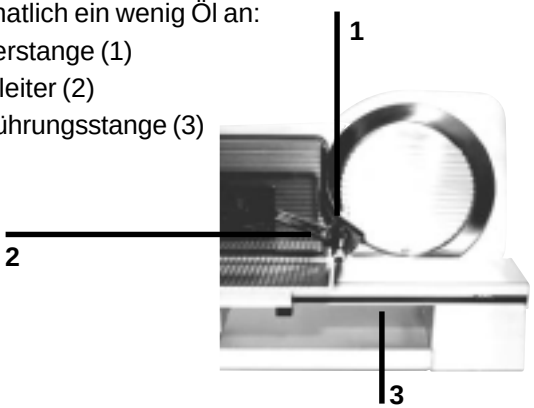
6 Wartung

6.1 Schmieren / Ölen

Warnung !
Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden.
Maschine vor dem Warten ausschalten.

Wichtig !
Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Geben Sie monatlich ein wenig Öl an:
* die Restehalterstange (1)
* die Schlittengleiter (2)
* Die Schlittenführungsstange (3)

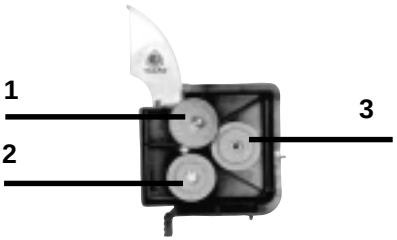


7 Messer schärfen

7.1 Beschreibung des Messerschärfers

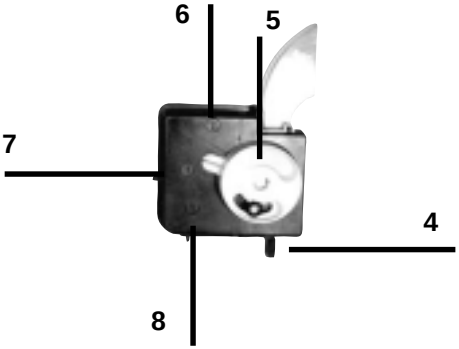
Innenansicht

1 Schärfstein
2 Abziehstein
3 Ersatzstein



Außenansicht

4 Anschlagnase
5 Einstellknopf
6 Abziehposition
7 Schärfposition
8 Nullstellung



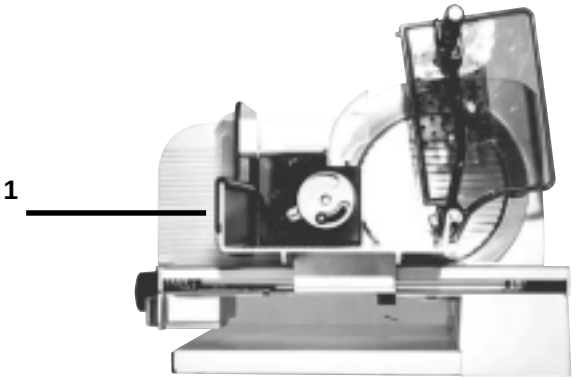
Warnung !
Drehendes Messer ! Kann Finger abschneiden. Messer ausschießlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen. Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

7.2 Messer schärfen

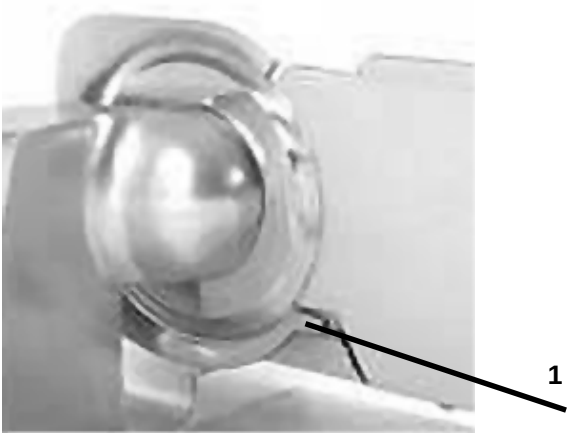
Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgältig von Fett und Schneidresten säubern.

* Reinigen Sie die Maschine und das Messer gründlich. (Kap. 5)
* Stellen Sie den Anschlag auf größte Schnittstärke
* Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorne zu sich hin
* Stellen sie den Schärfapparat auf die Null

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten



* Setzen Sie den Schärfapparat so auf den Schlitten, dass die Anschlagleiste des Schärfapparates in den Spalt zwischen Anschlag und Schlitten, und der Schärfapparat an die Schlittenrückwand (1) zu liegen kommt.
* Schieben Sie nun den Schlitten mit dem Schärfe in Richtung des Messers, bis die Anschlagnase des Schärfers an den Messerschutzring (1) anschlägt.
* Den Anschlag mit dem Einstellknopf für die Schnittstärke langsam zudrehen, bis der Schärfapparat zwischen Anschlag und Schlitten festgeklemmt ist.



* Das Einstellrad des Schärfapparates auf 1 (schleifen) stellen und die Maschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
* Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Einstellrad auf Position 2 (abziehen) drehen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grad mehr vorhanden ist.
* Nach dem Schärfen, Maschine mit dem roten Aus-Taster ausschalten.
* Das Einstellrad des Messerschärfers auf Position -0- stellen, Anschlag öffnen und Schlitten zurückziehen. Schärfapparat abnehmen.
* Reinigen Sie die Maschine und das Messer (Kap. 5)

7.3 Messer wechseln

Warnung !
Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden.

Wichtig !
Das Messer muß gewechselt werden:
- Wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Motorkörper 6 mm übersteigt.

8 Fehler beseitigen

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsgleiter/ Schlittenführungsstange sind trocken	Schlittenführungsgleiter/ Schlittenführungsstange ölen (Kapitel 6)
Restehalter geht schwer	Restehalterstange ist trocken	Restehalterstange ölen (Kapitel 6)
Schlitten lässt sich nicht abklappen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlag ganz schließen
schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen (7)
schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

9 Ersatzteile bestellen

Wichtig !
Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Graef.

Bei Ersatzteilbestellung geben Sie bitte folgendes an:

- Maschinennummer
- Baujahr
- Typ
- Betriebsspannung
- Teilebeschreibung

GRAEF

Elektro-Aufschnittschneidemaschine _____

Maschinen-Nr.

Garantie

Datum:

Händler:

Herstellergarantie
Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf.
Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt.
In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, üblichen Verschleiß entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

Sollten Sie wider Erwarten berechtigte Mängel an unserem Produkt feststellen, wenden Sie sich bitte an. Geltungsbereich Deutschland:

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0 Fax 02932/9703-90 E-Mail: service@graef.de

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

CE EG - Konformitätserklärung

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg

Hiermit erklären wir, das die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Aufschnittmaschine

der Typ

EURO 2200, EURO 2210, EURO 2250, EURO 2260, EURO 2500, EURO 2560 S, EURO 3000, EURO 3060

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinen entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG
EG-Niederspannungsrichtline	2006/95/EG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EN 1974
EN 60204-1

Name des Dokumentenbevollmächtigten: Reinhard Graef
Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers

Bei einer nicht mit GRAEF abgestimmten Änderung an der Maschine verliert die Erklärung ihre Gültigkeit.

Arnsberg, den 11.12.2009

Hermann Graef
Geschäftsführer

Reinigungsplan			**Bedienungsanleitung beachten**	
Arbeitsschritte	**Reinigungsmittel**	**Verfahren**	**Reingungsgerät**	**Hinweise**
1. Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärken-einstellung Schließen. Netz-stecker ausziehen		
2. Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß der Bedien-anleitung		
3. Grobreinigung	Manuell	Entfernen der Produktreste	Kunststoffschaber Kunststoffspachtel	Beginn direkt nach Schneidende, auch bei den abzunehmenden Teilen.
4. Reinigung	P3 topax 56 RAN-Fettlöser Pril mit Desinfek- (Siehe Punkt 1)	nach gründlichem Vorspühlen mit (max.40 C°) Wasser Einwirkzeit ca.20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch Handsprühgerät	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile siehe Seite 13
4.1 Desinfizieren Zusatzmaß-nahme	P3 alcodes (siehe Punkt 2)	manuell sprühen	Einweg-Reinigungs-tuch, Handsprüh-gerät	zusätzliche Absiche-rung Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
5. Spülen	Trinkwasser	Temreratur max 40 C°	Einweg-Reingungs-tuch, Handsprüh-gerät, Wasserschlauch	übrige Maschine abgenommene Teile, siehe ab Seite 13
6. Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7. Trocknen		trockenreiben an der Luft trocknen	Einweg-Reinigungs-tuch	Maschine, demontierte Teile
8. Pflegen	Öle für den Lebens-mittelbereich mit H1 Zulassung z.B. GRAEF Spezialöl	auftragen sprühen	Einweg-Reinigungs-tuch, Handsprüh-gerät siehe Seite 15	Schneidgutberührungs-teile vor Arbeitsbeginn abspühlen
9. Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage (Bedienanleitung)		Personal muß saubere und desinfizierte Hände haben
10. Vorsichtmaß-nahmen		Maschine abdecken wenn Umgebung mit Spritzgeräten gereinigt wird		

Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.
Die mit den Reinigungs - und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits - und Produkt-datenblätter sind zu beachten.

1. **P3 topax 56 (Phosphatsäure)** **Hersteller . Henkel, Düsseldorf**

Einsatz : 3%tige Lösung !!! Wichtig !!! Mischung beachten !
z.B. 20 Liter = 300 ml P3 topax 56 (nach Herstellerangaben bei 45 C°)

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

RAN - Fettlöser mit Keimstop

Einsatz:	25 ml auf 20 Liter
Einwirkzeit:	ca. 20 Minuten. Nachspülen mit klarem Wasser bei ca. 40 C°.

2. P3 alcodes Desinfektionsmittel Hersteller: Henkel, Düsseldorf

Einsatz:	Auf Oberflächen unverdünnt aufsprühen und mit feuchten Tuch nachwischen.
Einwirkzeit:	keine

Bei Verwendung von nicht von uns freigegebener Reinigungsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab.

Abnehmbare Teile niemals in der Spülmaschine reinigen !

siehe # # : Es sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht.

Table of content

1	Safety	26
2	Description of technical data	30
3	Transport, installation	32
4	Operation	34
5	Cleaning	36
6	Servicing	39
7	Sharpening of blade	40
8	Elimination of faults	42
9	Spare parts	43
10	Warranty	44
11	Conformity	45
12	Maintenance schedule	46

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1 Safety

1.1 Introduction

The slicing machines EURO 2200/2210/2250/2260 as well as EURO 2500/ 2560S/3000/3060 have been fitted with safety devices. They were subjected to a safety inspection and acceptance test.

In case of operating errors or misuse, hazards may occur nonetheless for
- the health of the operation,
- the machine or other material assets of the operator.

All persons who are involved in the erection, operation, servicing and repair of the machine have to
- be trained for their activities,
- precisely observe these operating instructions.

1.2 Safety instructions

These operating instructions use the following symbols and keywords:

Warning !
indicates a potentially hazardous situation. In case of non-observation of the note, severe injuries may be caused.

Caution !
indicates a potentially hazardous situation. In case of non-observation of the note, slight injuries may be caused.

Important !
indicates application tips and other especially important information.

1.3 Intended use

The slicing machines EURO 2200/2250/2200B/2599/2560S as well as 3000/3060 are intended exclusively for cutting foodstuffs, such as

- sausage, beef olives, meat, ham, cheese (EURO 2250 - bread)

Do not cut any frozen foodstuffs.
Unauthorised modifications of the machine are prohibited for safety reasons (page 5).
The operating, servicing and repair conditions described in these operating instructions have to be adhered to.

1.4 Emissions

Type	Noise level in dB(A)
EURO 2200 EURO 2210 EURO 2250 EURO 2260 EURO 2500 EURO 2560 S EURO 3000 EURO 3060	below 70

1.5 Sources of hazard

The rotating knife may sever parts of the body. Your fingers, in particular the thumbs, are at risk. For this reason, do not reach into the space between the end piece holder and the knife and/or the stop plate as long as the stop plate has not been closed completely. When the end piece holder is lifted, there is a risk that it drops suddenly when you move the carriage. For this reason use the end piece holder always to press the product down from the top or from the side on to the carriage. The slicing machine operates with mains voltage. For this reason the machine must not be opened.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.6 Work place

Operate the machine only, if you are standing upright and securely. Stand in front of the machine looking at the on-off switch and the adjustment button.

Keep the work place clean and well arrange. The machine has to be set up on a secure and stable support which will withstand a weight of approx. 18 kg and slight vibrations.

1.7 Authorised operator

The slicing machine may be operated by persons only, who
- have read and understood the operating conditions,
- have been trained for the operation,
- who have been made acquainted with the hazards caused by the machine and with the hygiene instructions (page 6).

The machine may be services and repaired by trained expert staff only (mechanic, electrician).

Please ensure that no authorised persons can use, clean or service the machine.

1.8 Workwear

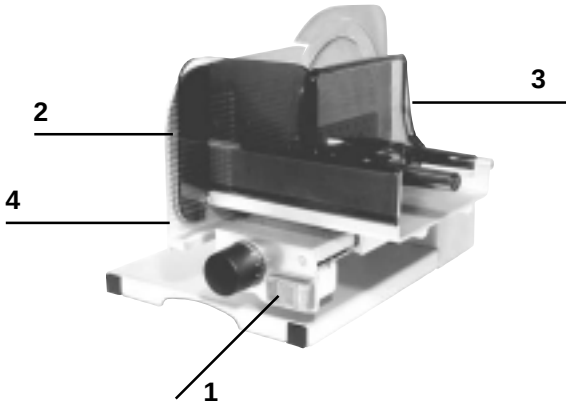
Wear tight-fitting clothing when operating the machine. Observe the hygiene regulations. Wear protective gloves with wrist protection when servicing and cleaning the knife.

1.9 Protective equipment

Item	Equipment	Function
1	off switch	immediate shut-down
2	thumb protection	prevents accidental grip with the thumb pointing to the face side of the knife

Item	Equipment	Function
3	guided end piece holder	prevents access to front side and face of knife
4	lockiing of the stop plate	the carriage can be folded down only, if the stop plate is placed at the end stop beyond the 0 position and the knife blade is covered

If the stop is positively locked (carriage has been removed), the adjustment knob for the cutting thickness must not be used. Danger of destroying the stop adjustment !



Check the safety equipment
- everyday before starting to work
- after every servicing or repair work

Check for prescribed condition and function.

Commission expert staff to remove any defects (page 7).
The removal, modification or disabling of the safety equipment is prohibited

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.10 Behaviour in an emergency

In an emergency press the red off switch immediately.

1.11 Prior to initial operation

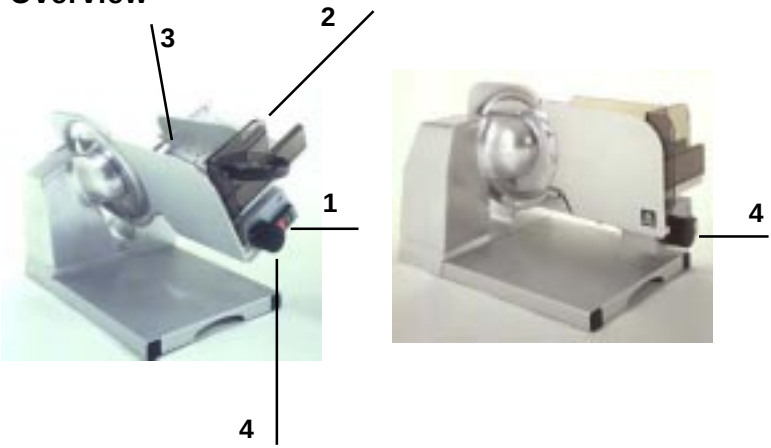
Please check

- the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
- the equipment and function of the machine in keeping with chapter 2.1 and 2.2.

Defects and deviations have to be removed prior to operation.

2 Description, technical data

2.1 Overview



1 on / off switch
2 stop plate / thumb protection
3 carriage with end piece holder
4 adjusting knob for cutting thickness

2.2 Technical data

	EURO 2200/2210	EURO 2250	EURO 2260	EURO 2500	EURO 2560 S	EURO 3000	EURO 3060
Abmessungen	500x375x350	500x420x350	500x375x350	515x430x370	515x410x370	575x420x395	575x410x395
Weight	abt. 19.3 kg	abt. 19 kg	abt. 19.3 kg	abt. 20.5 kg	abt. 21 kg	abt. 21.3 kg	abt. 22 kg
Knife diameter	220 mm	220 mm	220 mm	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm
Cutting height	155 mm	155 mm	155 mm	165 mm	165 mm	190 mm	190 mm
Cutting length	210 mm	210 mm	210 mm	300 mm	220 mm	230 mm	230 mm
Cutting thickness	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm

Electrical data

Mains voltage / frequency	alternating current 230 V / 50 Hz three-phase current 400 V / 50 Hz
Power consumption	EURO 2200/2210//2250/2260 EURO 2500/2560 S/3000/3060 abt. 300 W
Operating time EURO 2560 S	continuous operation
Fuse protection EURO 3000/EURO 3060	10 A time-lay fuse

Accessories

Operating instructions

Special two-disk knife sharpener (not for EURO 2250)

Special oil

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

3 Transport, installation

3.1 Transport

The slicing machine weight approx. 18 to 23 kg. Use a suitable transport unit for longer transport distances. Prior to transport set the cutting thickness to below - 0 - by turning the adjusting knob to the stop.
Push the carriage right to the front and use amble scotch tape to immobilise.

3.2 Requirements on the installation site

The support has to meet the following requirements:

sufficient stability, steadiness, level, horizontal
sufficient height permitting upright standing during the cutting process
space required according to the following list
the dimensions listed are required for optimum utilisation

Model	Space required	Working area
EURO 2200/2210	at least 460x320 mm	at least 670x430 mm
EURO 2250	at least 460x320 mm	at least 670x470 mm
EURO 2500/2260	at least 460x320 mm	at least 685x470 mm
EURO 2560 S	at least 460x320 mm	at least 680x380 mm
EURO 3000	at least 460x320 mm	at least 715x500 mm
EURO 3060	at least 460x320 mm	at least 720x440 mm

locate the machine in an area with little in-company movement
do not place the machine in the vicinity of doors; in the swivelling range of opening doors; in the access area of a door

3.3 Connection

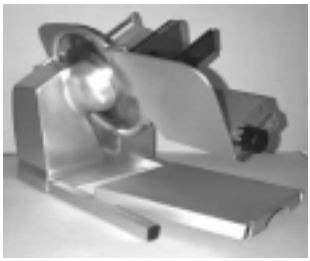
* Please check whether the local operating voltage corresponds with the data rendered on the typeplate. In case of deviations the machine must not be connected.
* Please check whether the mains fuse meets the data rendered in chapter 2.2. In case of deviations the machine must not be connected.
* Plug the mains plug into the socket provided.

3.4 Checking the machine

* Please check the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
* Please check whether the machine is operational when switched on. Does the machine itself or the support start creeping ? In the affirmative, ensure a more solid support (see chapter 3.2).

3.5 Checking the sense of rotation

* Please check the sense of rotation of the knife.
* The knife has to rotate towards you (to stop).
* If the knife does not rotate correctly, the phase inverter in the plug has to be turned by 180 degrees or an electrician has to change the phase.
* Please check the sense of rotation again.



© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

4 Operation

4.1 Prior to initial operation

* Please check the safety equipment (chapter 1.9).
* Thoroughly clean the machine (chapter 6).

4.2 Cutting operation

Warning !
Rotating knife ! May sever fingers.
Do not reach into the running knife !

Always use the end piece holder to hold the product. Hold the end piece holder at the handle only.

* Set the requested cutting thickness.
* Pull back the carriage.
* Place the product on the carriage and press it against the stop plate.
* Press the end piece holder
  - from the top on to the product in case of big pieces.
  - from the side against the product in case of smaller pieces.
* Press the green on button. The machine will start operating.
* Push the carriage forward and backward for cutting.

4.3 Cutting end pieces

* Pull the carriage back completely.
* Cut off knotted end.
* Place the product at the rear carriage wall in such a way that the original cutting surface is located at the end piece holder plate.
* Lift the end piece holder and place it behind the end piece.
* Use the end piece holder to press the end piece against the stop plate.
* Place your thumb behind the thumb protection, and hold the grip with your fingers only.
* Press the carriage forward and backward for cutting.

4.4 Switching the machine off

* Press the red off button.
* Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise to top, beyond - 0 - to cover the knife blade.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

5 Cleaning

The machine has to be cleaned thoroughly at least once a day.

Warning !
Rotating knife ! May sever fingers. Switch the machine off prior to cleaning. Remove the mains plug. Always wear protective gloves with writ protection for cleaning the knife.

Important !
Please observe the sequence given for cleaning. Do not use any scouring agents to clean the machine, as they scratch the metal surface and thus have a nega tive effect on hygiene. Only use commercially avail able detergents and hygiene agents. Neutralise aggres sive detergents and hygiene agents after cleaning. Never use a steam or high pressure cleaner to clean the machine !

In case of non-observation of the above points our warranty will be-come ineffective.

5.1 Preparation

* Press the red off button.
* Remove the mains plug from the socket.
* Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise up to the stop, beyond - 0 -, so that the face of the knife is covered.

5.2 Tilting the carriage

Pull the carriage right up to the front beyond the pressure point of the spring. Tilt the carriage to the side.

Important !
The carriage can be tilted down only, if the adjusting knob for the cutting thickness is turned clockwise to stop.

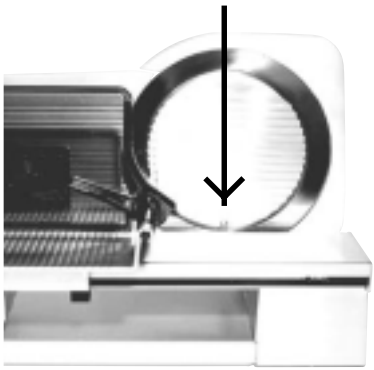
5.3 Removing the spike plate (EURO 3000/3060 only)

Warning !
Danger of injury. The spikes of the plate have sharp edges. Wear protective gloves.

* Unscrew the black knurled screw.
* Remove the honeycomb plate from the end piece holder plate.

5.4 Removing the knife covering plate (not for EURO 2250)

* Wear protective gloves with wrist protection.
* Tilt the end piece holder up.
* Place a suitable pen or screwdriver in the recess of the knife covering plate.
* Unscrew the knife covering plate by turning clockwise.



5.5 Removing the end piece holder plate

Important !
For safety reasons the end piece holder plate may be removed only when the carriage has been removed.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

* Tip the end piece holder up.
* Press the snap holder of the end piece holder plate together.
* Pull off the end piece holder plate.

5.6 Bottom plate

The slicing machines have been fitted with a removable bottom plate, which can be removed from the machine for cleaning by pulling it towards the operator.

5.7 Cleaning the machine

Clean removable and non-removable parts according to the cleaning schedule.

Warning !
Danger of injury ! Wear protective gloves !

Important !
Do not place the parts on top of each other. Risk of damage.

Use a linen cloth to carefully clean the knife on the inside and outside.
The space between the knife and knife protection ring is cleaned best of all as follows::

Take a single piece or several pieces (approx. 20 x 20 mm) of a beer mat, depending on the wear of the knife. Moisturise this piece. Place this piece in the space between the knife and the stop. Switch the machine on, and permit the piece of beer mat to run through several times. Clean all surfaces of the machine.

Warning !
Hold the tilted carriage when cleaning the carriage profile. The carriage may drop back down.

EURO 3000/3060 only

Clean the knife covering plate, the bottom plate and the honeycomb plate. The spikes of the honeycomb plate can be cleaned best with a brush under running water.

5.8 Assembly

* Place the knife covering plate and tighten it by turning anti-clockwise.
* Place the end piece holder plate in the end piece holder.
* **EURO 3000/3060 >** Fix the honeycomb plate to the end piece holder plate.
* Tip the carriage back.
* Place the bottom plate.

6 Servicing

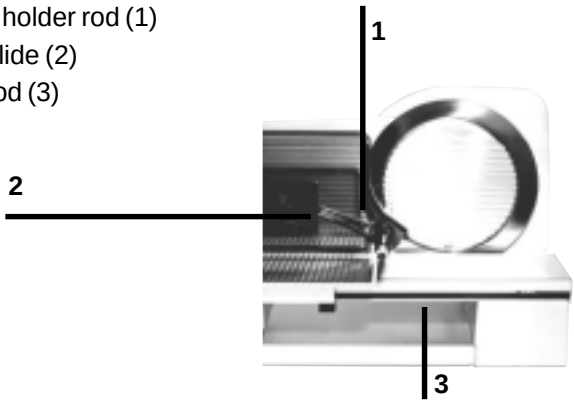
6.1 Lubrication

Warning !
Rotating knife ! May sever fingers.
Switch off the machine prior to servicing.

Important !
Only use oils released by us for lubrication.

Apply a bit of oil to the following units once a month:

* end piece holder rod (1)
* carriage slide (2)
* carriage rod (3)



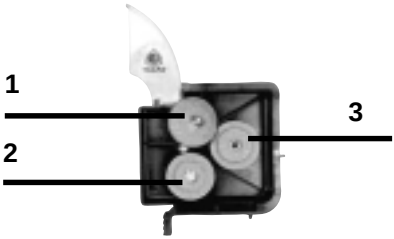
© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

7 Sharpening of blade

7.1 Description of the sharpening unit

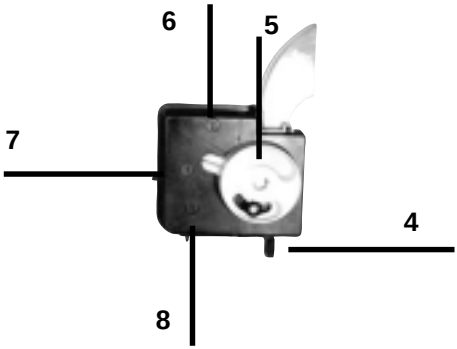
Internal view

1 grindstone
2 whetstone
3 spare stone



External view

4 stop nose
5 adjusting knob
6 deburring position
7 grinding position
8 zero position

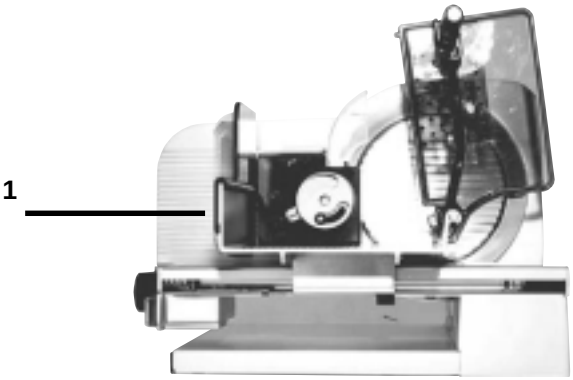


Warning !
Rotating knife ! Can sever fingers. Only use the sharp ening unit supplied along with the machine for sharp ening. The knife may be sharpened by trained expert staff only.

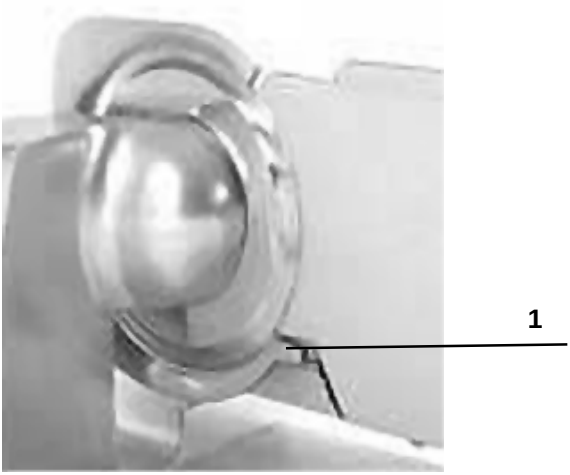
7.2 Sharpening of blade

Prior to the beginning of the grinding process, carefully remove all grease and cutting remainders from the slicing machine.

* Clean the machine and the knife thoroughly (chapter 5).
* Set the stop to the largest cutting thickness.
* Pull the carriage to the front.
* Set sharpening unit to zero position.



* Place the sharpening unit on the carriage in such a way that the stop rail of the sharpening unit is situated in the gap between the stop and the carriage, and the sharpening unit make contact to the rear carriage wall (1).
* Subsequently push the carriage with the sharpening unit in direction of the knife until the stop nose of the sharpening unit makes contact with the knife protection ring (1).
* Slowly close the stop by turning the adjusting knob for the cutting thickness until the sharpening unit is clamped between the stop and the carriage.



© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

* Set the adjusting wheel of the sharpening unit to 1 (grinding) and switch on the machine. The grinding process starts. The duration of the grinding action depends on the condition of the knife.
* If a burr has formed at the knife blade, turn the adjusting wheel to position 2 (deburring). Permit the machine to run for some revolutions until no burr can be seen.
* Use the red off button to switch the machine off after the grinding process.
* Set the adjusting wheel of the sharpening unit to 0 position. Open the stop and pull the carriage back. Remove the sharpening unit.
* Clean the machine and the knife (chapter 5).

7.3 Changing the knife

Warning !
Sharp knife ! May cause severe cut injuries also when it is not running. The knife may be changed by trained expert staff only.

Important !
The knife has to be changed when the spacing be tween the knife blade and motor exceeds 6 mm.

8 Fault finding

Fault	Cause	Solution
carriage is stiff	carriage slide / carriage rod are dry	grease carriage slide / carriage rod (chapter 6)
end piece holder is stiff	end piece holder rod is dry	grease holder rod (chapter 6)
carriage cannot be tilted	carriage lock is blocked	close stop
bad cut	knife is blunt	sharpen knife (7)
bad sharpening result	grinding discs are greasey	replace drinding disc
knife cannot be sharpened	more than the permissible 5 mm have been ground	replace knife

9 Ordering spare parts

Important !
Use original spare parts from Graef only.

In case of orders for spare parts, please indicate as follows:

- machine number
- year of construction
- type
- operating voltage
- parts description

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

GRAEF

Electric Slicing Machine _____

Machine No.:

Warranty

Date:

Dealer:

With this product you have purchased an approved high-quality product of German make. Thank very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of twenty-four months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Your legal warranty claims in compliance with section 439 ff of the German Civil Code shall remain unaffected by this settlement. Claims which have been caused by improper use, usual wear and tear, and defects which only have a marginal influence upon the functionality or the value of the appliance are not contained within the guarantee.
In case of a justified complaint it shall be our choice to either repair the defective product or to replace it by a product free from defects.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg, Germany
Tel. +49 2932 9703-0 Fax. +49 2932 9703-90
E-Mail: info@graef.de Internet: www.graef.de

CE EC Declaration of confirmity

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg

We herewith declare that the design of the machine specified below

Slicing Machine

of the types

EURO 2200, EURO 2210, EURO 2250, EURO 2260, EURO 2500,
EURO 2560 S, EURO 3000, EURO 3060

in the design supplied by us complies with the provisions of the following EC directives:

EC Machinery Directive	2006/42/EG
EC EMV Directive	2004/108/EG
EC Low Voltage Directive	2006/95/EG

The following harmonized standards and technical specifications have been applied:

EN 1974
EN 60204-1

Name of the authorized represantive: Reinhard Graef
Adress of the authorized represantive: see manufacturer`s address

Changes to the the machine not authorized by GRAEF invalidate the present declaration.

Arnsberg, 11.December 2009

Hermann Graef
Managing Director

Cleaning plan			**Observe the operating instructions**	
Working steps	**Detergent**	**Process**	**Cleaning unit**	**Note**
(1) Preparatory		close cutting thickness; pull the mains plug		
(2) Dismounting of the removable parts		according to the operating instructions		
(3) Rough cleaning	manual	remove the product remainders	plastic scraper plastic spatula	start directly after blade end, also in case of removable parts
(4) Cleaning	P3 topax 56 RAN fat solvent Pril with disinfectant (see point 1)	after thorough rinsing with water (max. 40° Celsius) reaction time abt. 20 minutes	brush, tub, cleaning cloth hand spray	all dismounted and fixed machine parts see page 13
4.1 Dininfection - additional measure	P3 alcodes (see point 2)	manual spray	disposable cleaning cloth, manual spray	additional protection; spray distance abt. 30 cm
(5) Rinsing	drinking water	temperature max. 40° Celsius	disposable cleaning cloth, hand spray, water hose	other removed machine parts, see page 13 ff.
(6) Checking		visually for optical cleanliness		
(7) Drying		rub dry dry in air	disposable cleaning cloth	machine, dismounted parts
(8) Care	food oils with H1 approval e.g. Henkel P3 service oil	apply spray	disposable cleaning cloth, manual spray	rinse parts in contact with product to be cut prior to work see page 15
(9) Assembly		in reverse sequence to disassembly (operating instructions)		staff needs clean and disinfected hands
(10) Safety measures		cover machine when cleaning surrounding area with spray guns		

The data refer to a single-shift operation.
The safety and product data sheets supplied with the detergents and disinfectants have to be observed

(1) **P6 (phosphoric acid) - manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany**

Concentration: 3% solution !!! Important !!! Observe mixture !
e.g. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (at 45° Celsius according to the instructions of the manufacturer)

(2) RAN fat solvent with germicide

Concentration:	25 ml on 20 litres
Reaction time:	approx. 20 minutes Rinse again with clear water at approx. 40° Celsius

(3) P3 alcodes disinfectant - manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany

Use:	Spray on to the surface undiluted, and wipe with a moist cloth
Reaction time:	None

We shall assume no guarantee if detergents are used that have not been approved by us.

Never clean any moveable parts in the dish washer !

see # # : **Corresponding measures have to be taken so that the surrounding areas are not affected.**

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Sommaire

1	Sécurité	49
2	Description, caractéristiques techniques	53
3	Transport, installation	55
4	Utilisation	57
5	Nettoyage	59
6	Entretien	62
7	Affûtage du couteau	63
8	Elimination des problèmes	65
9	Pièces de rechange	66
10	Garantie	67
11	Conformité	68
12	Plan d’entretien	69

1 Sécurité

1.1 Introduction

Les trancheurs à jambon EURO 2200/2210/2250/2260 ainsi que EURO 2500/2650 S/3000/3060 sont équipés de dispositifs de sécurité. Ils ont été soumis à un contrôle et des essais concernant la sécurité.

Cependant, toute utilisation non conforme aux instructions d'utilisation ou manipulation incorrecte comporte des risques pour:
- la santé de l'utilisateur,
- la machine et autres biens de l'exploitant.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, l'entretien et la réparation de la machine doivent:
- avoir été formées à son maniement et informées sur la machine,
- se conformer exactement aux instructions d'utilisation.

1.2 Indications sur la sécurité

Dans cex instructions d'utilisation, les symboles et avertissements suivants sont employés:

Danger!
désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessures graves peuvent intervenir.

Attention!
désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessures légères peuvent intervenir.

Important!
désigne des indications pratiques quant à l'emploi et d'autres informations particulièrement importantes.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.3 Utilisation appropriée de la machine

Les trancheurs EURO 2200/2210/2250/2260/2500/2560 S ainsi que 3000/3060 sont exclusivement destinés à trancer des aliments prévus à cet effet, comme par ex.:
saucisses, paupiettes, viandes, jambons, formages, (EURO 2250: pain).
Ne tranchez pas d'aliments surgelés.
Pour raisons de sécurité les transformations ou modifications de la machine faites par l'utilisateur -de son propre chef- sont interdites (voir page 5).
Les conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans ces instructions d'utilisation doivent être absolument respectées.

1.4 Emissions sonores

Type	Niveau sonore en dB(A)
EURO 2200 EURO 2210 EURO 2250 EURO 2260 EURO 2500 EURO 2560 S EURO 3000 EURO 3060	inférieur à 70

1.5 Danger de blessures

Le couteau rotatif peut vous couper les doigts, en particulier le pouce. Pour cette raison, ne mettez pas votre main dans l'espace entre la plaque du pousse-talon et le couteau, respectivement la plaque de butée, tant que celle-ci n'est pas complètement fermée. Si le pousse-talon est levé, il est possible qu'il retombe d'un coup quand vous mettez le chariot en mouvement. Utilisez donc toujours le pousse-talon pour appuyer l'aliment à trancer par le haut ou par le côté contre le chariot. Le trancheur est un appareil électrique. Il ne doit pas être ouvert.

1.6 Poste de travail

N'utilisez la machine que si vous êtes debout et en position stable. Positionnez-vous face à la machine de facon à voir l'interrupteur (Marche/ Arrêt) et le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.

Maintenez votre poste de travail propre et ordonné. La machine doit être posée de facon stable sur un support solide, en mesure de supporter le poids indiqué au paragraphe 2.2 et de résister à des vibrations légères.

1.7 Utilisateurs qualifiés

Cette machine ne doit être utilisée que par des personnes:
- ayant lu et compris les instructions d'utilisation,
- ayant été formées à son utlisation par l'exploitant de la machine,
- ayant été informées sur les risques liés à l'utilistion et les consignes d'hygiène (voir page 6)

La machine doit être uniquement entretenue et réparée par un personnel qualifié (mécanicien, électricien).

Sur votre lieu de travail, prenez des mesures qui empêcheront que des personnes non qualifiées utilisent, nettoient ou entretiennent la machine.

1.8 Vêtements de travail

Portez des vêtements près du corps pendant l'utilisation de la machine. Tenez également compte des consignes d'hygiène.
Pendant les travaux de nottoyage et d'entretien du couteau, portez des gants de protection avec protection du pouls.

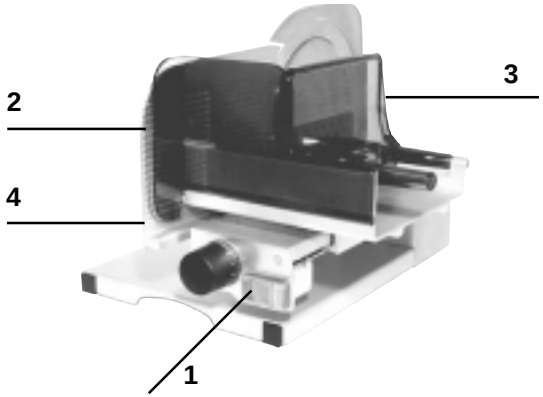
1.9 Dispositifs de sécurité

Pos	Dispositif	Fonction
1	Bouton (Arrêt)	Arrêt immédiat de la machine
2	Protection du pouce	Empêche tout contact du pouce dû au hasard avec le côté tranchant du couteau

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Pos	Dispositif	Fonction
3	Pousse-talon guidé	Empêche tout contact avec le côté tranchant et la surface extérieure du couteau
4	Verrouillage de la plaque de butée	Le chariot peut être uniquement basculé, si la plaque de butée est positionnée au-delà de la position 0, c'est-à-dire en fin de course, et si la lame du couteau est recouverte.

Si la butée est verrouillée (chariot enlevé), ne pas tourner le bouton de réglage pour l'épaisseur: risque de détérioration du dispositif de réglage de la butée !



Vérifiez les dispositifs de sécurité:
- chaque jour avant de commencer le traivail,
- après chaque entretien ou réparation.

Vérifiez non seulement le montage correct des pièces de l'appareil mais aussi son bon fonctionnement.

Faites effectuer les réparations par le personnel qualifié (voir page 7).
Il est interdit d'enlever, de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité.

1.10 Comportement en cas d'urgence

En cas d'urgence, appuyer immédiatement sur le bouton rouge (Arrêt).

1.11 Avant la première utilisation

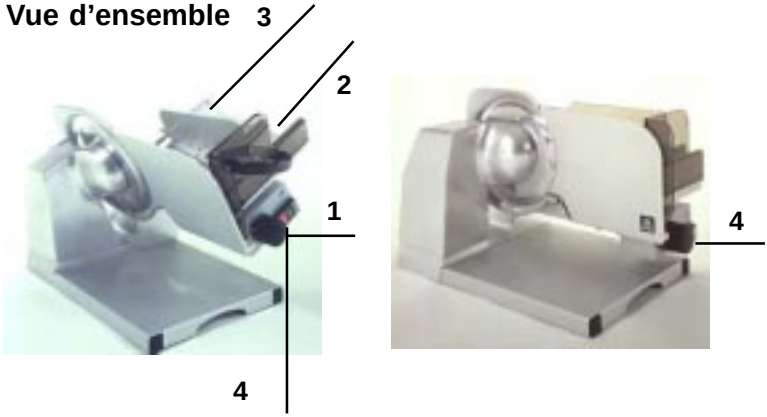
Vérifiez:

- les dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 1.9,
- l'équipement et le fonctionnement de la machine selon les paragraphes 2.1 et 2.2.

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2 Description, caractéristiques techniques

2.1 Vue d'ensemble



1 Interrupteur (Marche/Arrêt)
2 Plaque de butée/Protection du pouce
3 Chariot avec pousse-talon
4 Bouton de réglage pour l'épaisseur des tranches

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

2.2 Caractéristiques techniques

EURO	2200/2210	EURO 2250	EURO 2260	EURO 2500	EURO 2560 S	EURO 3000	EURO 3060
Dimensions	500x375x350	500x420x350	500x375x350	515x430x370	515x410x370	575x420x395	575x410x395
Poids	ca. 19,3 KG	ca. 19 KG	ca. 19,3 KG	ca. 20,5 KG	ca. 21 KG	ca. 21,3 KG	ca. 22 KG
Diamètre du couteau	220 mm	220 mm	220 mm	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm
Hauteur de coupe	155 mm	155 mm	155 mm	165 mm	165 mm	190 mm	190 mm
Longueur de coupe	210 mm	210 mm	210 mm	300 mm	220 mm	230 mm	230 mm
Epaisseur de coupe	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm

Caractéristiques techniques de l'alimentation secteur

Raccordement au secteur/Fréquence	Courant alternativ 230 V / 50 Hz Courant triphasé 400 V / 50 Hz
Puissance absorbée	EURO 2200/2210/2250/2260 EURO 2500/2560 S/3000/3060 ca. 300 W
Temps de service EURO 2560 S	Fonctionnement permanent
Protection par fusibles EURO 3000/EURO 3060	10 A à action retardée

Accessoires

Livret d'instructions d'utilisation

Affûteur spécial à deux meules pour couteau (pas sur le EURO 2250)

Huile spéciale

3 Transport, installation

3.1 Transport

Les trancheurs à jambon pèsent, suivant le type de machine (voir 2.2) entre 18 et 22 kg. Utilisez pour les longs transports dans l'entreprise un chariot adapté. Avant le transport, mettez le réglage de l'épaisseur de tranche en dessous du 0, en tournant le bouton de réglage jusqu'en fin de course.
Poussez le chariot de la machine complètement vers l'avant et fixez le solidement avec une bande adhésive.

3.2 Exigences à l'emplacement de la machine

Le support doit répondre aux exigences suivantes:

Suffisamment solide, stable, plat et horizontal.
Suffisamment haut pour une position droite lors de la coupe.
Place nécessaire conforme au tableau suivant:
Pour une utilisation optimale les dimensions suivantes doivent être prises en compte pour la surface de travail:

Modèle	Place nécessaire	Surface de travail
EURO 2200/2210	min. 460x320 mm	min. 670x430 mm
EURO 2250/2260	min. 460x320 mm	min. 670x470 mm
EURO 2500	min. 460x320 mm	min. 685x470 mm
EURO 2560 S	min. 460x320 mm	min. 680x380 mm
EURO 3000	min.460x320 mm	min. 715x500 mm
EURO 3060	min. 460x320 mm	min. 720x440 mm

Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail.
Ne mettez pas la machine en place près d'une porte: ni dans la zone de pivotement d'une porte, ni dans la zone d'accès d'une porte.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

3.3 Raccordement électrique

* Vérifiez que la tension du secteur correspond aux indications sur la plaque signalétique désignant le type de la machine. Si elles diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension!
* Vérifiez que le fusible du réseau correspond aux indications données au paragraphe 2.2. Si les indications diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension.
* Branchez la fiche secteur de la machine sur la prise murale qui lui est destinée.

3.4 Contrôle de la machine

* Vérifiez les dispositifs de sécurité suivant les indications du paragraphe 1.9.
* Vérifiez si la machine bouge lorsqu'elle est branchée. Le poste de travail est-il stable et en mesure de supporter l'utilisation de la machine? Si non, procurez-vous un support adapté (voir 3.2)

3.5 Vérification du sens de rotation

* Vérifiez le sens de rotation du couteau.
* Le couteau doit tourner dans votre direction (vers la butée)
* Si le couteau ne tourne pas dans le bon sens, tourner l'inverseur de phase de 180° dans la prise, ou bien faites modifier la phase par un électricien.
* Vérifiez à nouveau le sens de rotation.

3.6 Plaque de base amovible (Modell EURO 2560 S)

Le trancheur à jambon EURO 2560 S est équipé d'une plaque de base amovible. Celle-ci peut être enlevée pour le nettoyage.

4 Utilisation

4.1 Avant la mise en marche

* Contrôlez les dispositifs de sécurité (paragraphe 1.9)
* Nettoyez la machine à fond (chapitre 6)

4.2 Tranchage

Danger !
Couteau rotatif! Peut couper vos doigts.
N'approchez pas votre main du couteau en rotation!

Fixez toujours la denrée à trancer avec le pousse-talon. Tenez celui-ci exclusivement par la poignée.

* Choisissez l'épaisseur voulue.
* Tirez complètement le chariot vers vous.
* Posez la denrée à découper sur le chariot et poussez-la contre la plaque de butée.
* Appuyez le pousse-talon:
  - pour les pièces importantes au-dessus de la denrée à découper,
  - pour les petites pièces sur le côté de la denrée à découper.
* Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne.
* Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.

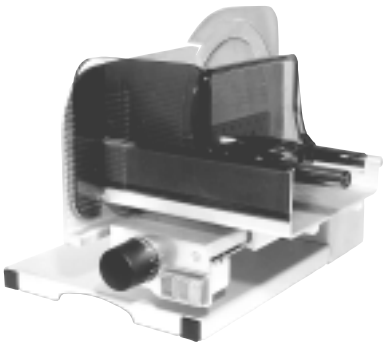
© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

4.3 Trancher des restes (talons)

* Tirez le chariot complètement vers l'arrière.
* Coupez manuellement le talon du produit.
* Placez la denrée à trancher contre le dossier du chariot de telle facon que la surface coupée précédemment soit du côté de la plaque du pousse-talon
* Pressez le talon contre la plaque de butée avec le pousse-talon
* Mettez votre pouce derrière le protège-pouce et tenez la poignée seulement avec vos doigts.
* Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.

4.4 Eteindre la machine

* Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
* Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi la lame du couteau est recouverte.



5 Nettoyage

La machine doit être nettoyée à fond au moins une fois par jour.

Attention !
Couteau rotatif! Peut couper les doigts.
Eteindre la machine avant de la nettoyer. Retirer la fiche secteur. Lors des travaux de nettoyage du couteau, porter des gants de protection avec protection du pouls.

Important !
Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué (voir 12). N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Utilisez exclusivement les produits de nettoyage et d'hygiène usuels. Après le nettoyage, neutralisez les produits de nettoyage et d'hygiène aggressifs. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

La non-observation des impératifs ci-dessus exclut toute garantie de notre part.

5.1 Mesures préliminaires au nettoyage

* Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
* Retirez la fiche secteur de la prise murale.
* Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi le tranchant du couteau est recouvert.

5.2 Basculer le chariot

Tirez le chariot complètement vers l'avant, au-delà du point de poussée du ressort et basculez-le ensuite sur le côté.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Important !
Le chariot peut être uniquement basculé si le bouton de réglage de l'épaisseur a été tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0.

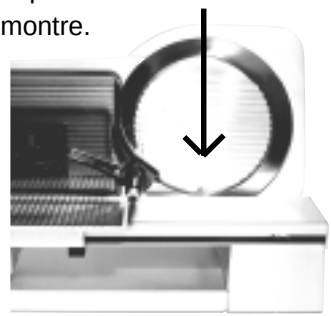
5.3 Démontage de la plaque gaufrée du pousse-talon (Seulement pour EURO 3000/3060)

Attention !
Risque de blessure. Les pointes de la plaque sont acérées. Enfiler des gants de protection.

* Dévissez complètement la vis moletée noire.
* Enlevez la plaque gaufrée de la plaque du pousse-talon.

5.4 Démontage de la plaque de protection du couteau (n'existe pas sur EURO 2250)

* Enfilez des gants de protection avec protection du pouls.
* Basculez le pousse-talon
* Placez un outil approprié, c'est-à-dire de forme et taille correspondantes dans l'évidement de la plaque de protection du couteau.
* Enlevez la plaque de protection du couteau en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



5.5 Démontage de la plaque du pousse-talon

Important !
Pour des raisons de sécurité, vous ne devez enlever la plaque du pousse-talon que si le chariot a été enlevé.

* Basculez le pousse-talon vers le haut.
* Comprimez la fixation d'écartement de la plaque du pousse-talon.
* Enlevez la plaque du pousse-talon.

5.6 Plaque de base

Les trancheurs à jambom sont équipés d'une plaque de base amovible. Pour la nottoyer, celle-ci peut être enlevée de la machine par l'utilisateur en la tirant vers soi.

5.7 Nettoyage de la machine

Nettoyer les pièces amovibles et non amovibles selon le plan d'entretien.

Attention !
Risque de blessure! Porter des gants de protection!

Important !
Ne pas poser les pièces les unes sur les autres. Risque de détérioration.

Nettoyez les deux faces du couteau avec précaution au moyen d'un torchon en lin. Pour nettoyer l'interstice entre le couteau et l'anneau de protection du couteau, vous procéderez au mieux de la facon suivante:

Prenez un morceau (env. 20x20 mm) de sous-bock (ou de papier feutre), qui sera, selon l'usure du couteau, d'une ou plusieurs épaisseurs. Humidifiez le morceau, puis introduisez-le dans l'espace entre le couteau et la butée. Mettez la machine en marche et laissez le morceau de carton passer plusieurs fois. Puis nettoyez toutes les surfaces de la machine.

Attention !
Tenez fermement le chariot basculé pendant le nettoyage de la surface du chariot. Il pourrait retomber.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Seulement pour EURO 3000/3060

Nettoyez la plaque de protection du couteau, la plaque de base et la plaque gaufrée. Vous pourrez nettoyer les pointes de celle-ci plus facilement avec une brosse et sous l'eau courante.

5.8 Montage

* Remettez la plaque de protection du couteau en place et revissez-la à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
* Placez la plaque du pousse-talon sur le pousse-talon
* **EURO 3000/3060 >** Fixez la plaque gaufrée sur la plaque du pousse-talon
* Basculez le chariot vers l'arrière.
* Remettez la plaque de base en place.

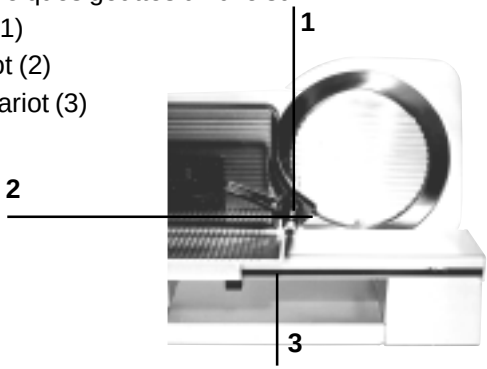
6 Entretien

6.1 Graissage / Huilage

Attention !
Couteau rotatif! Peut couper les doigts.
Eteindre la machine avant l'entretien.

Important !
Pour le graissage utilisez uniquement les huiles que nous avons sélectionnées.

Chaque mois, mettez quelques gouttes d'huile sur:
* l'axe du pousse-talon (1)
* les glissières du chariot (2)
* l'axe de guidage du chariot (3)

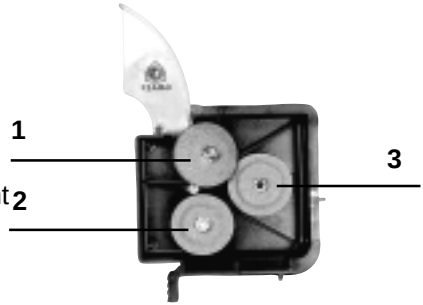


7 Affûtage du couteau

7.1 Description de l'affûteur

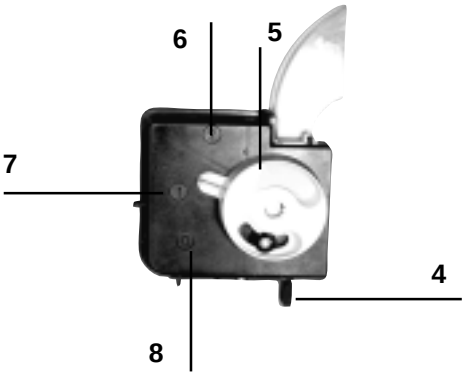
Vue interne

1 Meule d'affûtage
2 Meule de polissage
3 Meule de remplacement



Vue externe

4 Came de butée
5 Bouton de réglage
6 Position de polissage
7 Position d'affûtage
8 Position zéro



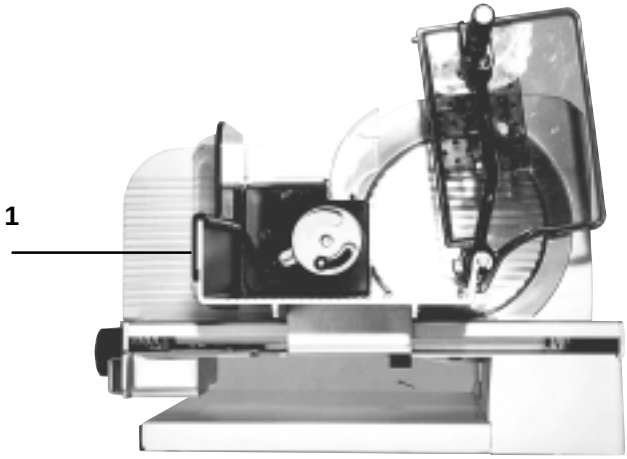
Attention !
Couteau rotatif! Peut couper les doigts. Affûter le couteau uniquement avec le dispositif d'affûtage incorporé à la machine. Le couteau ne doit être affûté que par du personnel qualifié et formé pour ce travail.

7.2 Affûtage du couteau

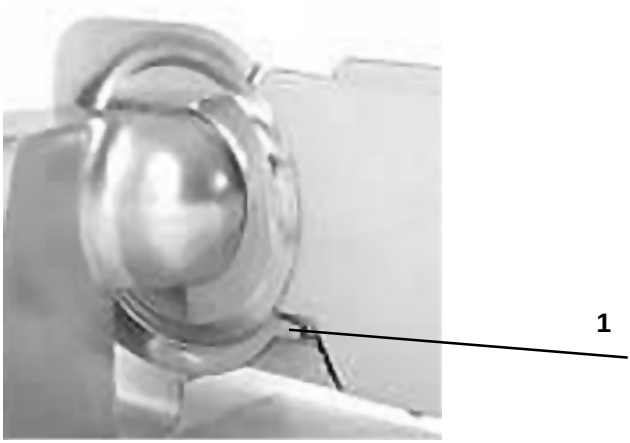
Avant d'affûter le couteau, nettoyez soigneusement le trancheur de toute graisse et restes de coupe.

* Nettoyez la machine et le couteau à fond (chap. 5)
* Réglez la butée sur l'épaisseur maximale de coupe.
* Tirez le chariot au maximum vers vous.
* Mettez le dispositif d'affûtage sur 0.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten



* Placez le dispositif d'affûtage sur le chariot de facon à ce que le rebord de l'affûteur se trouve dans la fente entre la butée et le chariot, et que l'affûteur puisse s'appuyer contrele dossier (1) du chariot.
* A présent poussez le chariot avec le tranchant en direction du couteau (1).
* Fermez lentement la butée en tournant le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à ce que l'affûteur soit bloqué entre la butée et le chariot.



* Mettez la molette de réglage de l'affûteur sur la position 1 (affûtage) et mettre la machine en marche. L'affûtage commence. La durée de celui-ci dépend de l'etat du couteau.
* Si un profil irrégulier (morfil) s'est formé sur le tranchant du couteau, tourner la molette de réglage sur la position 2 (polissage) et laisser tourner jusqu'à ce que le morfil soit éliminé.
* Après l'affûtage, éteindre la machine en appuyant sur le bouton rouge (Arrêt).
* Remettre la molette de l'affûtage en position 0, ouvrir la butée et tirer le chariot en arrière. Enlever le dispositif d'affûtage.
* Nettoyez la machine et le couteau (chap. 5)

7.3 Changement de couteau

Danger !
Couteau tranchant! Peut également provoquer de graves coupures à l'arrêt. Le couteau ne doit être changé que par le personnel spécialisé et qualifié.

Important !
Le couteau doit être changé si l'espacement entre la lame du couteau et le bloc-moteur est supérieur à 6 mm.

8 Elimination des problèmes

Problème	Origine du problème	Solution
Le chariot ne glisse pas	Les glissières/l'axe de guidage sont grippès	Huiler les glissières/l'axe de guidage (chap. 6)
Le pousson ne glisse pas	L'axe de guidage du pousse-talon est grippé	Huiler l'axe du pousse-talon
Le chariot ne peut être basculé	La sécurité du chariot est bloquée	Fermer entièrement la butée
La coupe est mauvaise	Le tranchant du couteau n'est plus suffisant	Affûter le couteau (7)
Le résultat de l'affûtage est insatisfaisant	Les meules sont engraissées	Remplacer les meules
Le couteau ne peut être affûté	Le couteau est usé au-delà des 5 mm autorisés	Remplacer le couteau

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

9 Pièces de rechange

Important !
N’utilisez que des pièces originales Graef.

Pour commander des pièces de rechange, donnez-nous s.v.p. les indications suivantes:

- Numéro de la machine
- Année de construction
- Type
- Tension secteur
- Description de la pièce

GRAEF

Trancheur à jambon électrique _____

N°. de la machine

Garantie

Date:

Vendeur:

Garantie de fabrication
En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité, fabriqué en Allemagne. Nous vous remercions de votre achat.
Ce produit est garanti contre les vices dûs à un défaut de fabrication ou de materiau pour une periode de 24 mois à compter de la date d'achat. Vos droits de garantie selon les articles 439 et suivants du Code civil allemand (BGB) ne sont pas influencés par cette règle. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une manipulation incorrecte, k'usure due à un usage normal et les defauts ayant une influence minime sur la fonction ou la valeur de l'appareil.
En cas de réclamation justifiee, nous nous réservons le doit de décider si le produit défectueux sera repare ou échange.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg
Tel. +49 2932 97030 Fax +49 2932 970390
E-Mail: info@graef.de Internet: www.graef.de

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

CE Declaration de conformite CE

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg

Nous déclarons, par la présente, que le modèle de la machine désignée ci- dessous

Trancheur à jambon

du type

EURO 2200, EURO 2210, EURO 2250, EURO 2260, EURO 2500, EURO 2560 S, EURO 3000, EURO 3060

dans le modèle que nous avons livré, est conforme aux dispositions des directives CE suivantes ::

Directive CE relative aux machines	2006/42/EG
Directive CE- EMV	2004/108/EG
Directive CE basse tension	2006/95/EG

Normes harmonisées et spécifications techniques utilisées :

EN 1974
EN 60204-1

Nom du mandataire du document : Reinhard Graef
Adresse du mandataire du document : voir l'adresse du fabricant

En cas de modification sur la machine n'ayant pas fait l'objet d'une concertation avec GRAEF, la déclaration perd sa validité.

Arnsberg, le11/12/2009

Hermann Graef
Gèrant

Plan d'entretien — Se conformer aux instructions d'utilisation

Opérations	Produits de nettoyage	Méthode	Outils de nettoyage	Remarques
1. Mesures prékunubaures		Fermer le bouton de l'épaisseur de coupe. Retirer la fiche secteur.		
2. Démontage des pièces amovibles		Conformément aux instructions d'utilisation		
3. Nettoyage préliminaire	Manuellement	Enlever les restes de produits	Grattoir en plastique Spatule en plastique	Commencer directement après la coupe, également sur les pièces amovibles.
4. Nettoyage	P3 topax 56 Dissolvant des graisses RAN Pril antibactériel (voir rem. 1.)	Après avoir rincer à l'eau chaude (max.40 C°), laisser agir 20 mn env.	Brosse, Bac Chiffon de nettoyage Pulvérisateur manuel	Toutes les pièces démontées et fixes voir page 13
4.1 Désinfection Mesure supplémentaire	P3 alcodes (voir rem. 2)	Pulvériser manuellement	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Mesure de protection complémentaire pulvériser à env. 30 cm
5. Rincage	Eau potable	Temp. max. 40°C	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel Nettoyage au jet	Tout le reste de la machine, pièces démontées (voir pg. 13)
6. Contrôle		Visuel quant à la propreté		
7. Séchage		Frotter à sec ou laisser sécher à l'air libre	Chiffon à jeter	Machine, pièces démontées
8. Entretien	Huiles pour le domaine de l'alimentaire avec autorisation H1, par ex. l'huile d'entretien Henkel P3	Appliquer ou pulvériser	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Rincer les pièces entrant en contact avec les produits à trancher avant de commencer le travail. (voir pg. 15)
9. Montage		Dans l'ordre inverse des opérations de démontage (voir instructions d'utilisation)		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées.
10. Mesures de précaution		Recouvrir la machine si l'environnement est nettoyé avec des appareils à haute pression.		

Ces indications s'appliquent au travail en une équipe.
Il est impératif de tenir compte des fiches techniques produits et sécurité jointes aux produits de nettoyage et de désinfection.

Rem. 1 **P3 topax 56 (acide de phosphate), fabricant: Henkel, Düsseldorf**

Dosage : solution à 3% !!! Important !!! Respecter le dosage !
Par ex. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (selon les indications du fabricant: à 45 C°)

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

Dissolvant des graisses antibactérien RAN

Dosage:	25 ml pour 20 litres
Temps d'action:	env. 20 mn. Rincer à l'eau claire à une température d'env. 40 C°.

Rem.2 Désinfectant P3 alcodes, fabricant: Henkel, Düsseldorf

Utilisation:	Pulvériser sans diluer sur les surfaces à nettoyer et essuyer avec un chiffon humide.
Action immédiate	

L'utilisation de produits de nettoyage non autorisés par le fabricant entraîne l'extinction de toute garantie.

Ne jamais nettoyer les pièces amovibles dans une machine à laver la vaiselle

Voir # # : **Prendre les mesures de prècaution nécessaires pour éviter toute détérioration de l'environnement de la machine.**

Inhoud

1	Veiligheid	72
2	Omschrijving, technische gegevens	76
3	Verplaatsen, plaatsen	78
4	Bedienen	80
5	Schoonmaken	82
6	Service	85
7	Het mes slijpen	86
8	Fouten opsporen	88
9	Onderdelen	89
10	Garantie	90
11	Conformiteit	91
12	Onderhoud	92

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1 Veiligheid

1.1 Inleiding

De EURO 2200/2210/2250/2260 snijmachines, zijn, evenals de EURO 2500/2560S/3000/3060 snijmachines, met beschermingsonderdelen uitgerust. Deze machines werden aan veiligheidstesten onderworpen en vervolgens goedgekeurd.

Bij verkeerde bediening of misbruik bestaat er gevaar voor:
- de gezondheid van degene de het apparaat bedient
- de machine en andere waardevolle goederen van het bedrijf.

Alle personen de bij de installatie, bediening, onderhoud en raparatie van de machine zijn betrokken dienen:
- voor hun werkzaamheden te zijn opgeleid,
- de aanwijzingen in dit bedieningshandboek nauwkeurig op te volgen.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

In dit bedieningshandboek worden de volgende symbolen en signaalwoorden gebruikt:

Waarschuwing!
Betekent een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien deze aanwijzing wordt genegeerd, kan zwaar lichamelijk letsel worden toegebracht.

Voorzichtig!
Betekent een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien deze aanwijzing wordt genegeerd, kan zwaar lichamelijk letsel worden toegebracht.

Belangrijk!
geeft tips voor het gebruik aan en andere zeer belangrijke informatie.

1.3 Gebruik volgens de voorschriften

De EURO 2200/2210/2250/2260/2500/2560S snijmachines, alsmede 3000/3060 snijmachines, kunnen uitsluitend worden gebruikt voor snijbare waren zoals bijv.
- Worst, rollade, vlees, bacon, kaas (EURO 2250 - brood).
Snij geen levensmiddelen in bevroren toestand. Uit veiligheidsredenen is het verboden om zelf de machine om te bouwen of veranderingen aan te brengen. (pagina 5) De in dit bedieningshandboek voorgeschreven bedrijfs-, service- en onderhoudsvoorwaarden dienen nageleefd te worden.

1.4 Emissies

Type	Geluidsniveau in dB(A)
EURO 2200 EURO 2210 EURO 2250 EURO 2260 EURO 2500 EURO 2560 S EURO 3000 EURO 3060	onder 70

1.5 Bronnen van gevaar

Het draaiend mes kan lichaamsdelen afsnijden. Uw vingers, de duimen in het bijzonder, zijn aan gevaar blootgesteld. Grijp om deze reden niet in de ruimte tussen aandrukklemplaat en mes, of tussen aandrukklemplaat en de aanslagplaat, zolang de aanslagplaat niet volledig is gesloten. Indien de aandrukklem ist opgeklapt, bestaat het gevaar dat zodra u de wagen beweegt, de plotseling weer terugvalt. Gebruik de aandrukklemplaat om de te snijden waren van boven of vanaf de kant op de wagen te drukken. Daar de snijmachine onder netspanning staat, mag de machine niet worden opengemaakt.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.6 Werkplek

Bedien de machine alleen wanneer u rechtop en evenwichtig staat. Sta vlak voor de machine met uw blik op de in- en uitschakelknoppen en op de afstelknop gericht.

Houd de werkplek schoon en overzichtelijk. De machine dient evenwichtig op een stabiele ondergrond te worden opgesteld, die de aan het onder 2.2 aangegeven gewicht kan dragen en lichte trilling kan weerstaan.

1.7 Geautoriseerd personeel

De snijmachine kan slechts worden bediend door personen die:
- het bedieningshandboek gelezen en begrepen hebben,
- door de beheerders zijn aangewezen
- over de gevaren van de machine en zijn voorgelicht,
- en geinstrueerd zijn over de hygienevoorschriften (pagina 6)

De machine mag slechts door getraind vakpersoneel worden onderhouden en gerepareerd (mechaniciens, electriciens).

Tref maatregelen in het bedrijf die voorkomen dat onbevoegden de machine gebruiken, schoonmaken of onderhouden.

1.8 Werkkleding

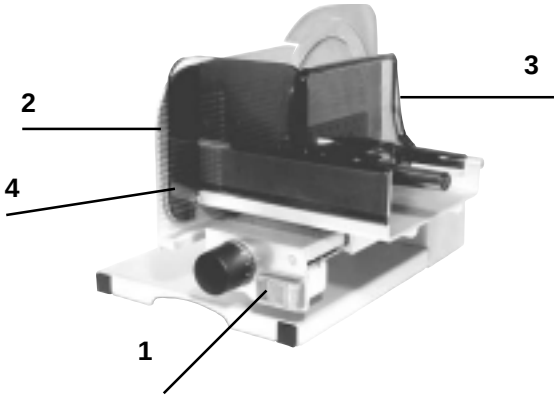
Draag bij het bedienen nauwsluitende kleding. Neem ook de hygienevoorschriften in acht. Draag beschermende handschoenen met polsbeschermers tijdens schoonmaaken service-werkzaamheden aan het mes.

1.9 Beschermingsonderdelen

Pos	Onderdeel	Functie
1	UIT-schakelaar	Onmiddellijke uitschakeling
2	Duimbeschermer	Voorkomt dat er per ongeluk in de voorkant van het mes wordt gegrepen.

Pos	Onderdeel	Functie
3	Aanduwbare aandrukklemplaat	Voorkomt dat er aan de voorkant in de schede van het mes wordt gegrepen
4	Vergrendelen	De wagen kan alleen worden opgeklapt, indien de aanslagplaat over de 0-instelling tot aan de eindaanslag wordt ingesteld en de schede van het mes is bedekt.

Indien de aanslag is vergrendeld (doordat de wagen uit is genomen), dan mag de afstelknop voor de snijdikte niet meer worden aangeraakt. Dan bestaat het gevaar dat de aanslaginstelling wordt veranderd !



Controleer de beschermingsonderdelen
- dagelijks voordat het werk begint
- na iedere servicebeurt of reparatie

Controleer de voorgeschreven instelling en functie.

Laat fouten door vakpersoneel corrigeren. (pagina 7)
Het verwijderen, veranderen of onklaar maken van de beschermingsonderdelen is verboden.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

1.10 Wat te doen in noodgevallen

In noodgevallen drukt u onmiddellijk op de rode UIT-schakelaar.

1.11 Alvorens de machine in gebruik te nemen

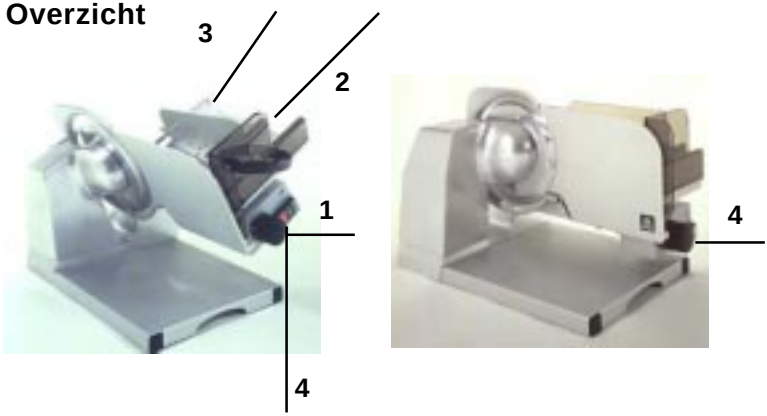
Controleer:

- de beschermingsonderdelen volgens paragraaf 1.9
- de benodigdheden en functie van de machine volgens paragraaf 2.1 en 2.2

Fouten en afwijkingen dienen voor het eerste gebruik te worden gecorrigeerd.

2 Omschrijving, technische gegevens

2.1 Overzicht



1 UIT-schakelaar
2 Aanslagplaat / Duimbeschermer
3 Wagen met aandrukklemplaat
4 Afstelknop voor de snijdikte

2.2 Technische gegevens

EURO	2200/2210	EURO 2250	EURO 2260	EURO 2500	EURO 2560 S	EURO 3000	EURO 3060
Afmetingen	500x375x350	500x420x350	500x375x350	515x430x370	515x410x370	575x420x395	575x410x395
Gewicht	ca. 19,3 KG	ca. 19 KG	ca. 19,3 KG	ca. 20,5 KG	ca. 21 KG	ca. 21,3 KG	ca. 22 KG
Doorsnede van het mes	220 mm	220 mm	220 mm	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm
Snijhoogte	155 mm	155 mm	155 mm	165 mm	165 mm	190 mm	190 mm
Snijlengte	210 mm	210 mm	210 mm	300 mm	220 mm	230 mm	230 mm
Snijdikte	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm	0...15 mm

Elektrische gegevens

Netspanning/frequentie	Wisselstroom 230 V / 50 Hz Draaistroomé 400 V / 50 Hz
Vermogensverbruik	EURO 2200/2210/2250/2260 EURO 2500/2560 S/3000/3060 ca. 300 W
Bedrijfsduur EURO 2560 S	Ononderbroken
Afscherming EURO 3000/EURO 3060	10 A met vertraagde werking

Accessoires

Bedieningshandboek

Een uit twee schijven bestaand messenslijper (niet bij EURO 2250)

Speciale olie

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

3 Verplaatsen, plaatsen

3.1 Verplaatsen

Afhankelijke van het model (zie 2.2), weegt de snijmachine 18 tot 22 kg. Gebruik een speciaal hiervoor bestemd wagentje voor het verplaatsen van de machine binnen het bedrijf. Voordat de machine wordt verplaatst, stel de snijdikte in tot onder 0-, door de afstelknop helemaal terug te draaien. Schuif de wagen geheel naar voren en zet deze goed met kleefband vast.

3.2 Eisen aan de opstelplaats

De onderlaag dient aan de volgende eisen te voldoen:

Voldoende stabiel, veilig, gelijkmatig, waterpas.
Hoog genoeg zodat men rechtop kan staan tijdens het snijden.
Benodigde ruimte volgens onderstaande lijst
Voor optimaal gebruik worden de volgende maten aanbevolen:

Model	Staand oppervlak	Werkoppervlakte
EURO 2200/2210	ten minste 460x320 mm	ten minste 670x430 mm
EURO 2250/2260	ten minste 460x320 mm	ten minste 670x470 mm
EURO 2500	ten minste 460x320 mm	ten minste 685x470 mm
EURO 2560 S	ten minste 460x320 mm	ten minste 680x380 mm
EURO 3000	ten minste 460x320 mm	ten minste 715x500 mm
EURO 3060	ten minste 460x320 mm	ten minste 720x440 mm

Zet de machine op een rustige plaats buiten de gangpaden van het bedrijf
Plaats de machine op afstand van deuren Niet in de weg van een zich openende deur, niet in het pad van een deur.

3.3 Sluit de elektriciteit aan

* Controleer of de plaatselijke elektriciteitspanning overeenkomt met hetgeen is aangeduid op het typeplaatje. Indien deze niet gelijk zijn, mag de machine niet worden aangesloten.
* Controleer of de netzekering overeenkomt met de aanwijzingen in paragraaf 2.2. Indien deze niet gelijk is, mag de machine niet worden aangesloten.
* Steek de stekker in het voorziene stopcontact.

3.4 Controleer de machine

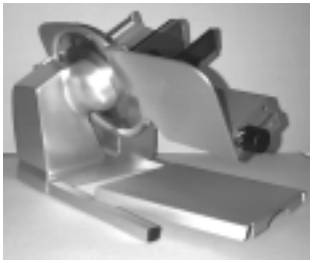
* Controleer de beschermingsonderdelen volgens paragraaf 1.9
* Controleer of the machine beweegt nadat deze is aangezet. Beweegt u zelf of de onderlaag waarop u staat? Indien dit het geval is, zorg dan voor een vastere onderlaag. (vergelijk 3.2)

3.5 Test de draairichting

* Test de draairichting van het mes uit.
* Het mes dient zich in uw richting (naar de aanslag) te bewegen.
* Indien het mes niet goed draait, draai dan de fasering in het contact 180 graden om, of laat door een elektricien een fase wisselen.
* Controleer de draairichting nogmaals.

3.6 Afneembare bodemplaat

De snijmachines zijn met een afneembare bodemplaat uitgerust. Deze kan door degene de machine bedient achter mit de machine worden genomen om schoon te maken.



© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

4 Het bedienen

4.1 Alvorens de machine te gebruiken

* Controleer de beschermingsonderdelen (paragraaf 1.9)
* Maak de machine heel goed schoon (Hoofdstuk 6)

4.2 Het snijden

<u>Waarschuwing</u> !
Draaiend mes! Kan vingers afsnijden.
Niet in het draaiend mes grijpen!

De te snijden waren altijd met de aandrukklem vasthouden. De aandrukklem uitsluitend aan het handvat vasthouden.

* Stel de gewenste snijdikte in.
* Trek de wagen volledig terug.
* Leg de te snijden waren op de wagen en schuif deze tegen de aanslag-plaat
* Druk de aandrukklem:
  - bij grote stukken boven op de te snijden waren
  - bij kleine stukken zijdelings tegen de te snijden waren.
* Druk op de groene IN-schakelaar. De machine begint te lopen.
* Schuif de wagen heen en terug om te snijden.

4.3 Uiteinden snijden

* Trek de wagen volledig terug.
* Snij een eventueel afgebonden uiteinde af. Leg de te snijden waren op een zodanige manier tegen de wagenachterwand, dat het oorspronkelijke snijvlak tegen de aandrukklemplaat ligt.
* De aandrukklem terugtrekken, en achter het uiteinde zetten.
* Druk het uiteinde met de aandrukklem tegen de aanslagplaat.
* Leg uw duimen achter de duimenbeschermer en houd het handvat alleen met de overige vingers vast.
* Beweeg de wagen heen en terug om te snijden.

4.4 De machine uitzetten

* Druk op de rode UIT-schakelaar.
* Draai de afstelknop met de kok mee voor de snijdikte tot de aanslag, over de nul heen.
  Op deze manier is de schede van het mes afgedekt.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

5 Schoonmaken

De machine dient minstens eenmaal per dag grondig te worden schoongemaakt.

Waarschuwing !
Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Zet de machine voor het schoonmaken uit. Trek de stekker uit het stopcontact. Draag tijdens schoonmaakwerkzaamheden een beschermende handschoen met polsbescherming.

Belangrijk !
Houd u zich bij het schoonmaken aan de aangegeven volgorde. Gebruik geen schuurmiddelen bij het schoonmaken van de machine. Deze maken krassen in het metalen oppervlak en wat de hygiene niet ten goed komt. Gebruik uitsluitend in de handel gebruikelijke schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen. Neutraliseer na het reinigen zeer sterke schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen. Maak de machine nooit met een stoom- of hogedrukreiniger schoon!

Het negeren van de bovenstaande punten ontheft ons van iedere aansprakelijkheid.

5.1 Voorbereiding

* Druk op de rode UIT-schakelaar
* Trek de stekker uit het stopcontact
* Draai de afstelknop met de klok mee voor de snijdikte tot aan de aanslag, over de nul heen. Op deze manier is de voorkant van het mes afgedekt.

5.2 Klap de wagen omhoog

Trek de wagen geheel naar voren, over het drukpunt van de veer heen en trek deze vervolgens naar één kant toe.

Belangrijk!
De wagen kan alleen worden opgeklapt, indien de afstelknop voor de snijdikte met de klok mee tot aan de aanslag is gedraaid.

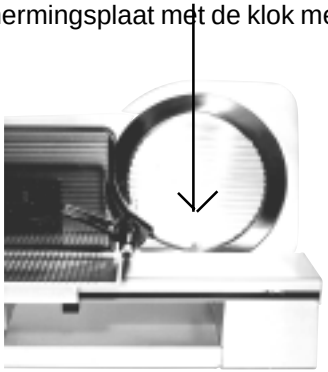
5.3 Het verwijderen van de plaat met scherpe punten (alleen bij de EURO 3000/3060)

Voorzichtig !
Gevaar voor letsel! De punten op de plaat zijn zeer scheerp. Beschermende handschoenen aantrekken.

* Draai de zwarte kartelschroef los.
* Neem de wafelpatroonplaat van de aandrukklemplaat af.

5.4 Het afnemen van de mesberschermingsplaat (niet bij de EURO 2250)

* Trek beschermende handschoenen met polsbescherming aan.
* Klap de aandrukklem hoog op
* Zet een passende drevel in de uitsparing van de mesbeschermingsplaat.
* Draai de mesbeschermingsplaat met de klok mee hier uit.



5.5 Het afnemen van de aandrukklemplaat

Belangrijk !
Uit veiligheidsredenen mag de aandrukklemplaat slechts worden verwijderd nadat de wagen is uitgenomen.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

* Klap de aandrukklem hoog op.
* Knijp de spreider van de aandrukklemplaat samen.
* Trek de aandrukklemplaat er af.

5.7 Machine schoonmaken

Het schoonmaken von afneembare en niet-afneembare onderdelen volgens het schoonmaakplan.

Voorzichtig !
Gevaar voor letsel! Gebruik beschermende hand-schoenen!

Belangrijk!
De delen niet op elkaar leggen. Er bestaat gevaar voor beschadiging.

Maak het mes voorzichtig van binnen en van buiten met een linnen doek schoon. De ruimte tussen het mes en de mesbeschermingsring maakt u het beste als volgt schoon:

Afhankelijk van de afstand van het mes, gebruik een uit een of twee lagen bestaand stuk (ongeveer 20x20mm) van een bierviltje. Maak dit stuk vochtig. Introduceer dit stuk in de ruimte tussen het mes en de aanslag. Zet de machine aan, en laat het bierviltje enkele keren doorlopen. Maak alle vlakken van de machine schoon.

Voorzichtig !
Houd de opgeklapte wagen vast tijdens het schoon-maaken van het wagenprofiel. De wagen kan namelijk terugklappen.

Alleen bij de EURO 3000/3060

Maak de mesbeschermingsplaat, de bodemplaat en de wafelpatroonplaat schoon. De punten van de wafelpatroonplaat kunt u het beste met een borstel onder stromend water schoonmaken.

5.8 De machine weer in elkaar zetten

* Zet de mesbeschermingsplaat er op en draai het tegen de klok weer vast.
* Zet de aandrukklemplaat op de aandrukklem.
* **EURO 3000/3060 >** bevestig de wafelpatroonplaat aan de aandrukklemplaat
* Klap de wagen terug.
* Zet de bodemplaat er in.

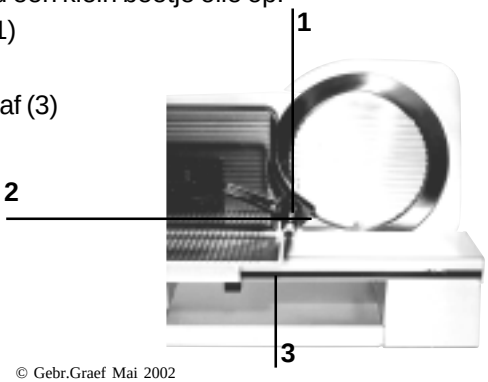
6 Servicebeurt

6.1 Smeren / olien

Waarschuwing !
Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Machine voor de servicebeurt uitschakelen.

Belangrijk !
Gebruik uitsluitende de door ons verstrekte olie om te smeren.

Druppel eens per maand een klein beetje olie op:
* de aandrukklemstaaf (1)
* de wagenglijder (2)
* de wagengeleidingsstaaf (3)



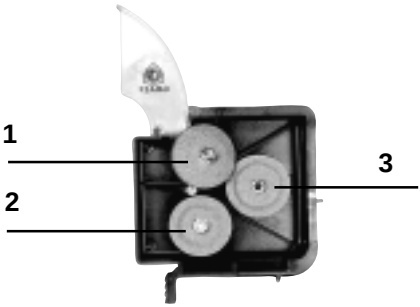
© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

7 Het mes slijpen

7.1 Omschrijving van het slijpapparaat

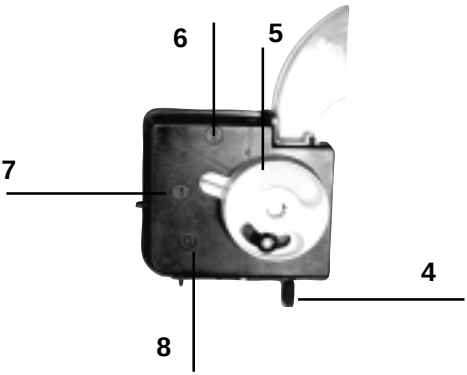
Binnenkant

1 Slijpsteen
2 Aanzetsteen
3 Vervangsteen



Buitenkant

4 Aanslagneus
5 Instelknop
6 Aanzetpositie
7 Slijppositie
8 op nul

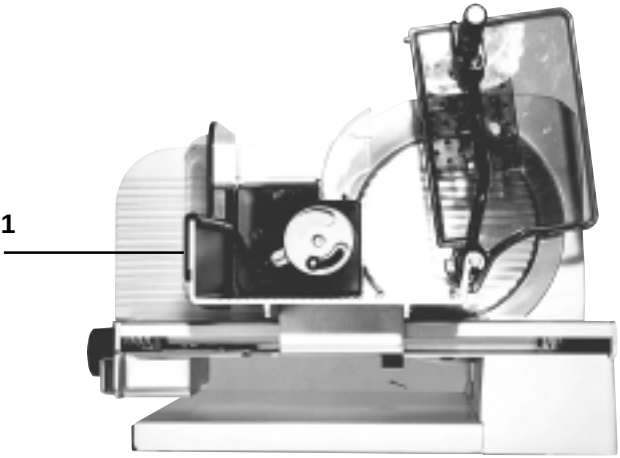


Waarschuwing !
Draaiend mes! Kan vingers afsnijden. Het mes dient uitsluitend met het meegeleverde slijpapparaat te worden geslepen. Het mes mag alleen door getraind personeel worden geslepen.

7.2 Het mes slijpen

Voor het begin van het slijpproces dient het mes van de snijmachine zorgvuldig van vet en snijresten te worden ontdaan.

* Maak de machine en het mes grondig schoon (Hfstk. 5)
* Zet de aanslag op de grootste snijdikte.
* Trek de wagen geheel naar voren naar u toe.
* Stel het slijpapparaat in op nul.



* Zet het slijpapparaat op een zodanige manier op de wagen dat de aanslagrand van het slijpapparaat in de spleet tussen aanslag en wagen, en het slijpapparaat tegen de achterwand van de wagen (1) komen te liggen.
* Schuif nu de wagen met de scherpte in de richting van het mes, totdat de aanslagneus von de slijper aan de mesbeschermring (1) anslaat.
* De aanslag met de afstelknop voor de snijdikte langzaam draaien, totdat het slijpapparaat tussen de aanslag en de wagen is vastgeklemd.

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

* Het instelwieltje van het slijpapparaat op 1 (slijpen) instellen en de machine aanzetten. Het slijpproces begint. De duur van het slijpen past zich aan de mate van botheid van het mes aan.
* Indien het schede een braam vertoont, zet het instelwieltje op positie 2 (optrekken) draaien en enige omdraaiingen laten lopen, totdat de braam is verdwenen.
* Na het slijpen zet u de machine met de rode UIT-schakelaar uit.
* Het instelwieltje van de messenslijper op positie -0- zetten, de aanslag openen en wagen terugtrekken. Haal het slijpapparaat eraf.
* Maak de machine en het mes schoon (Kap. 5)

7.3 Mes wisselen

Waarschuwing !
Scherp mes! Kan ook in de stilstaande positie zware snijwonden veroorzaken. Het mes kan alleen door het hiertoe aangewezen vakpersoneel worden vervangen.

Belangrijk !
Het mes dient te worden vervangen: - Indien de afstand tussen het schede en het motorlichaam groter is dan 6 mm.

8 Problemen corrigeren

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De wagen gaat zwaar	De wagenbaan/ wagengeleidingsstaaf zijn droog	De wagenbaan/ wagengeleidingstaaf dienen geölied te worden
De aandrukklem gaat zwaar	De aandrukklemstaaf is droog	De aandrukklemstaaf dient geölied te worden (Hoofdstuk 6)
De wagen laat zich niet opklappen	De wagenbeveiliging is geblokkeerd	De aanslag geheel sluiten
De afgesneden plakken zijn niet gelijkmatig	Het me is bot	Het mes dient te worden geslepen (7)
Slecht slijpresultaat	De slijpschijven zijn vet geworden	De slijpstenen dienen te worden omgewisseld.
Het mes kan niet worden geslepen	Het mes is over de toegelaten 5 mm afgeslepen.	Het mes dient te worden omgewisseld

9 Vervangende onderdelen bestellen

Belangrijk !
Gebruik alleen originele Vervangende onderdelen van Graef.

U wordt verzocht de volgende details te verstrekken bij het bestellen van vervangende onderdelen:

- Machinennummer
- Bouwjaar
- Type
- Elektriciteitspanning
- Beschrijving van het onderdeel

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten

GRAEF

Electrische snijmachine _____

Machinennummer:

Garantie

Date:

Dealer:

Fabrieksgarantie
Met dit product heeft u een erkend, in Duitsland vervaardigd kwaliteitsproduct aangeschaft. Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Op dit product bestaat een fabrieksgarantie voor de duur van 24 maanden na aankoopsdatum, op gebreken die op productie- of grondstoffen terug zijn te voeren. Uw wettelijke aanspraak op garantie volgens § 439 ff. BGB-E blijft onverminderd van kracht. Door de garantie niet gedekt zijn schades welke door onvakkundige behandeling of gebruikelijke slijtage zijn ontstaan en gebreken die de werking of de waarde van heet apparaat slechts in geringe mate beinvloeden.
Bij geautoriseerde claims wordt het gebrekkige product naar ons inzicht gerepareerd of tegen een ander product omgeruild.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg, Germany
Tel. +49 2932 9703-0 Fax. +49 2932 9703-90
E-Mail: info@graef.de Internet: www.graef.de

CE EG-Conformiteitsverklaring

Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, D-59757 Arnsberg

Hiermee verklaren wij dat de constructie van de hieronder beschreven machine

Vleessnijmachine

van het type

EURO 2200, EURO 2210, EURO 2250, EURO 2260, EURO 2500, EURO 2560 S, EURO 3000, EURO 3060

in de door ons geleverde uitvoering voldoet aan de voorschriften van de volgende EG-richtlijnen:

EG-machinerichtlijn	2006/42/EG
EG- EMV- richtlijn	2004/108/EG
EG-laagspanningsrichtlijn	2006/95/EG

Toegepaste geharmoniseerde normen en technische specificaties:

EN 1974
EN 60204-1

Naam van de documentgevolmachtigde: Reinhard Graef
Adres van de documentgevolmachtigde : zie adres van de fabrikant

Bij een niet met GRAEF afgestemde verandering aan de machine verliest de verklaring zijn geldigheid.

Arnsberg, 11.12.2009

Hermann Graef
Bedrijfsleider

Schoonmaaktabel — Gebruiksaanwijzingen in acht nemen

Uit te voeren werkzaamheden	Schoonmaakmiddelen	Handelswijze	Schoonmaakgerei	Aanwijzingen
1. Voorbereidende maatregelen		De snijdikteinstelling terugdraaien. De stekker uit het stopcontract halen		
2. Demontage van de afneembare delen.		Volgens de gebruiks-aanwijzing		
3. Algehele schoonmaak	met de hand	vleesresten verwijderen	Kunststofschraper, Kunststofspatel	Direct na het snijden mee beginnen, neem ook de afneembare delen mee.
4. Schoonmaken	P3 topax 56 RAN-vetoplosser Voorspoelen met een schoonmaakdoekje Pril met ontsmettingsoplossing (zie Punt 1)	Na grondig voorspoelen met water van (max.40 C°) is de inwerkingstijd ongeveer 20 min.	Borstels, teiltje, schoonmaakdoekje handsproeiapparaat	Alle gedemonstreerde en vaste machine-onderdelen (zie 13)
4.1 Ontsmetten Aanvullende maatregelen	P3 alcodes (zie punt 2)	met de hand sproeien	Schoonmaakdoekje voor eenmalig gebruik, hand-sproeiapparaat	estra veiligheidsmaatr egelde afstand bij het spoelen dient ca. 30 cm te bedragen zie
5. Het spoelen	leidingwater	Temp. max. 40°C	Schoonmaakdoekje voor eenmalig gebruik, handsproeiapparaat, waterslang	
6. Controleren		Controleer op het oog of alles schoon is.		Overige mitgenomen machine-onderdelen
7. Drogen		droogwrijven, door de lucht laten opdrogen	Schoonmaakdoekje voor eenmalig gebruik	gedemonteerde onderdelen
8. Verzorgen	Olie om de vleeswaren beter te kunnen snijden, met H1-oplossing bijv. Henkel P3 verzorgingsolie	opbrengen, sproeien	Schoonmaakdoekje voor eenmalig gebruik, handsproeiapparaat	Onderdelen waarmee de vleeswaren in aanraking komen aan het begin van de taak afspoelen. (zie 15)
9. Montage		in omgekeerde volgorde van het demonteren (zie gebruiksaanwijzing)		Het personeel dient schone en ontsmette handen te hebben.
10. Voorzorgsma atregelen		Machine afdekken wanneer de omgeving met een sproeiapparaat wordt gereinigd.		

De aanwijzingen hebben betrekking op een bedrijf met reguliere werkdagen. De met het schoonmak- en ontsmettingsmiddel meegeleverde veiligheids- en productgegevensbladen dienen te worden geraadpleegd.

1. **P3 topax 56 (fosfaatzuur), fabrikant: Henkel, Düsseldorf**

Toepassing: gebruik een oplossing van 3% !!! Belangrijk !!! Gebruik dit mengsel !
bijv. 20 liter = 300 ml P3 topax 56 (volgens de aanwijzingen van de fabrikant bij 45 C°)

RAN-vetoplosser met ontsmettingsmiddel

Oplossing:	25 ml op 20 liter
Inwerktijd:	ca. 20 minuten
	Naspoelen met helder water van ca. 40 C°.

2. P3 alcodes Desinfekteermiddel Fabrikant: Henkel, Düsseldorf

Toepassing:	Onverdund op de oppervlakte sproeien en met een vochtige doek nadrogen
Inwerktijd:	geen

Wij zijn niet aansprakelijk voor het gebruik van niet door ons goedgekeurde schoonmaakmiddelen

Afneembare delen mogen nooit in de afwasmachine worden gereinigd!

Zie # # : **Neem de nodige voorzorgsmaatregelen in acht zodat de onmiddellijke werkomgewing van de machine niet verslechtert.**

© Gebr.Graef Mai 2002
Technische Änderungen vorbehalten